

日期	星期	主食	主菜	副菜1	副菜2	青菜	湯品	備註	全餐 總價	單點 小菜	湯水 類	份量
2	一	白飯 白米	安東燉雞 雞肉+寬粉+洋芋-煮	叉燒肉 叉燒肉-燒	翠玉花椰 花椰菜+玉米筍-煮	認證 蔬菜	大滷湯 白菜+時蔬	水果	6.5	2.5	2.2	1 862
3	二	薏仁飯 白米+洋薏仁	野菜燒肉丼 豬肉+雞蛋+時蔬+芝麻-煮	糖醋雞丁 芋頭+雞肉+糖醋醬-燴	田園高麗 高麗菜+時蔬-煮	認證 蔬菜	玉米濃湯 玉米+雞蛋	點心	6.7	2.4	2.2	0 808
4	三	醬香炒麵 麵+豬肉+時蔬	去骨雞排 去骨雞排-燒 每人一個	白菜排骨羹 白菜+豬肉+時蔬-煮	脆炒筍絲 筍+時蔬-炒	認證 蔬菜	黑糖奶茶 綠豆+粉圓+奶粉+紅茶		6.5	2.6	2.3	0 814
5	四	麥片飯 白米+麥片	酸辣肉片 豬肉+豆腐+時蔬-煮	黃瓜鵪蛋燒雞 黃瓜+雞肉+鵪蛋-煮	蠔油粉絲 冬粉+高麗菜+豬肉+時蔬-煮	有機 蔬菜	味噌湯 金針菇+海帶芽+味噌		6.6	2.5	2.4	0 818
6	五	白飯 白米	莎莎醬雞丁 雞肉+時蔬+番茄-煮	玉米炒蛋 雞蛋+玉米-炒	拌飯肉醬 豆薯+豬肉+豆干+貢丸-煮	認證 蔬菜	蘿蔔排骨湯 蘿蔔+湯排	水果	6.2	2.5	2.3	1 868
9	一	糙米飯 白米+糙米	打拋肉片 豬肉+時蔬+番茄-煮	沙茶炒雞 黑豆干+雞肉+沙茶-炒	百匯時瓜 時瓜+時蔬-煮	認證 蔬菜	青菜蛋花湯 雞蛋+青菜	水果	6.2	2.4	2.1	1 863
10	二	白飯 白米	燒烤醬拌雞 雞肉+時蔬-煮	味噌肉片 金針菇+洋芋+豬肉+味噌-煮	奶香玉米 玉米+時蔬-煮	認證 蔬菜	麻油鮮蔬湯 時蔬+麻油	點心	6.4	2.5	2.3	0 802
11	三	白醬海鮮麵 義大利麵+海鮮+時蔬+白醬	醬燒豬肋排 豬肋排-燒	珍珠丸 珍珠丸-蒸 每人兩個	脆炒銀芽 豆芽菜+木耳+時蔬-炒	認證 蔬菜	芋香西米露 西谷米+芋頭		6.2	2.4	2.3	0 803
12	四	白飯 白米	炸雞排 雞排-炸 每人一個	蘋果咖哩肉醬 洋芋+豬肉+蘋果+咖哩-煮	彩繪白菜 白菜+時蔬-煮	有機 蔬菜	蒜味羹湯 筍+豬肉+紅蘿蔔		6.5	2.4	2.2	0 806
13	五	五穀飯 白米+五穀米	香醇滷肉 豬肉+蘿蔔-煮	蜜糖堅果雞 地瓜+雞肉+堅果-煮	干炒菜豆 豆干+菜豆-炒	認證 蔬菜	針菇海芽湯 金針菇+海帶芽	水果	6.2	2.4	2.2	1 866
16	一	白飯 白米	沙嗲雞 雞肉+時蔬+沙嗲醬-煮	蜂蜜油腐豬 油豆腐+豬肉+時蔬-煮	脆炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	認證 蔬菜	米苔目湯 米苔目+時蔬+豬肉	水果	6.7	2.4	2.3	1 870
17	二	蕎麥飯 白米+蕎麥	照燒小排 豬肉+豬小排+洋芋+芝麻-煮	菜脯蛋 雞蛋+菜脯-炒	螞蟻上樹 冬粉+高麗菜+豬肉+時蔬-煮	認證 蔬菜	味噌湯 豆腐+海帶芽+味噌	點心	6.5	2.4	2.4	0 812
18	三	雞絲拌飯 白米+雞肉	炸雞腿 雞腿-炸 每人一個	海陸炒三鮮 筍+豬肉+魷魚-炒	豆薯四季 豆薯+四季豆-煮	認證 蔬菜	地瓜水晶圓 地瓜+包心圓		6.2	2.5	2.4	0 813
19	四	燕麥飯 白米+燕麥	薑汁肉片 豬肉+時蔬-煮	金沙玉米雞 玉米+菇+雞肉+鹹蛋-煮	芹香蘿蔔 蘿蔔+芹菜-煮	有機 蔬菜	番茄蛋花湯 雞蛋+番茄		6.4	2.6	2.3	0 813
20	五	白飯 白米	三杯雞 雞肉+時蔬+九層塔-煮	春捲 春捲-烤 每人兩個	白菜滷 白菜+時蔬-煮	認證 蔬菜	南瓜湯 南瓜+湯排	水果	6.7	2.5	2.4	1 880
23	一	胚芽飯 白米+胚芽米	魚香肉絲 豬肉+豆干+時蔬-煮	洋芋雞肉丸 洋芋+雞肉丸+毛豆仁-煮	脆炒筍片 筍+時蔬-炒	認證 蔬菜	柴魚雞湯 時蔬+柴魚+雞骨	水果	6.5	2.5	2.4	1 866
24	二	白飯 白米	泡菜雞 雞肉+白菜+泡菜-煮	冬瓜燒肉 冬瓜+豬肉-煮	碧綠花椰 花椰菜+時蔬-煮	認證 蔬菜	巧達濃湯 洋芋+雞蛋	點心	6.4	2.4	2.3	0 803
25	三	瓜仔肉飯 白米+豬肉+瓜	古早味大排 豬排-燒 每人一個	蒸餃 蒸餃-蒸 每人兩個	蒜味玉米 玉米+時蔬-煮	認證 蔬菜	紅豆烤奶 紅豆+粉圓+奶粉+紅茶		6.2	2.4	2.3	0 803
26	四	白飯 白米	蔥花油淋雞 雞肉+山藥+蔥-煮	咖哩肉末豆腐 豆腐+豬肉+咖哩-煮	田園時瓜 時瓜+時蔬-煮	有機 蔬菜	羅宋湯 豆薯+番茄		6.5	2.5	2.4	0 808
27	五	地瓜飯 白米+地瓜	豆酥排骨 豬肉+豆酥醬-燴	莎莎雞翅 雞翅-燴 每人一個	花生海結 海帶結+花生-煮	認證 蔬菜	麵線羹 麵線+時蔬+豬肉	水果	6.2	2.4	2.3	1 872
30	一	白飯 白米	蠔油雞排 雞排-滷 每人一個	番茄肉醬 豆干+豬肉+番茄-煮	脆炒甘藍 高麗菜+時蔬-炒	認證 蔬菜	肉骨茶湯 豆薯+菇+肉骨茶包	水果	6.2	2.4	2.1	1 863
31	二	紅藜小米飯 白米+小米+紅藜麥	砂鍋魚 魚肉+白菜+沙茶-煮	南瓜獅子頭 南瓜+豬肉+獅子頭-煮	酸菜黑干 黑豆干+酸菜-煮	認證 蔬菜	玉米蛋花湯 玉米+雞蛋	點心	6.5	2.5	2.3	0 811