

		三章1Q申請	早點心	午餐					午點心		卡路里 總量(大卡)	油脂內 量(大卡)	蛋白質 (公克)	糖 (公克)	水質 (公升)	豆漿 (公升)	鈣 (mg)	鉀 (mg)	纖 (g)	热量 (大卡)
5/1	星期四	★	肉絲蔬菜麵線 麵線、內絲S.小白菜	紫米飯 白米、紫米	塔香三杯雞 雞丁S.馬鈴薯Q.九層塔-煮	佛手炒肉片 佛手瓜Q.肉片S-炒	有機蔬 菜O	海芽蛋花湯 海帶芽、雞蛋Q	玉米肉茸粥 白米、絞肉S.玉米粒Q.高麗菜	水果 水果	5.5	2.1	1.7	0	0.4	2.3	167	641	675	
5/2	星期五	★	蘿蔔魚丸麵疙瘩 麵疙瘩、白蘿蔔Q.魚丸S.大白菜	藜麥飯 白米、藜麥	糖醋咕咾肉 肉丁S.青椒Q-煮	南瓜滑蛋 南瓜Q.雞蛋Q-煮	有機蔬 菜O	味噌豆腐湯 豆腐、味噌	葡萄吐司+奶香麥茶 葡萄吐司、火腿、牛奶	水果 水果	5.3	2.1	1.6	0.2	0.4	2.0	228	635	668	
5/5	星期一	★	海芽雲吞湯 海帶芽、雲吞	糙米飯 白米、糙米	洋芋雞丁 雞丁S.馬鈴薯Q-煮	蔥爆豆干 豆干片、長豆Q.肉絲S-炒	履歷蔬 菜T	冬瓜排骨湯 冬瓜Q.龍骨TS	干貝胚芽米粥 白米、胚芽米、珠貝、絞肉S.蚵白菜	水果 水果	5.6	2.1	1.7	0	0.4	2.3	175	647	681	
5/6	星期二	★	肉燥擔仔麵 油麵、絞肉、豆芽菜、韭菜	燕麥飯 白米、燕麥	虱目魚排 虱目魚排Q-炸	蘿蔔燒海結 海帶結、白蘿蔔Q-煮	有機蔬 菜O	牛蒡肉絲湯 牛蒡Q.洋蔥仁、肉絲S	奶香地瓜紅豆湯 地瓜、紅豆、牛奶	水果 水果	5.9	1.7	1.5	0.2	0.4	1.9	207	649	683	
5/7	星期三	★	慶生蛋糕+鮮奶 蛋糕、鮮奶	特餐	香香雞絲飯 白米、雞肉絲S.玉米粒Q	腐皮白菜 大白菜Q.豆皮-煮	季節蔬 菜	青木瓜肉片湯 青木瓜Q.肉片S	酸辣通心麵 通心麵、菌絲、木耳、雞蛋Q	水果 水果	5.4	1.7	1.5	0.5	0.4	2.0	344	661	696	
5/8	星期四	★	菜豆鹹粥 白米、絞肉、長豆	小米飯 白米、糙小米	客家燒雞 雞丁S.油豆腐-煮	蒜香蒲瓜 蒲瓜Q.紅蘿蔔T-炒	有機蔬 菜O	玉米濃湯 玉米粒Q.雞蛋Q	肉絲米粉湯 米粉、肉絲S.蚵白菜	水果 水果	5.5	2.0	1.8	0	0.4	2.3	174	640	673	
5/9	星期五	★	蛋香雞絲麵 雞絲斷、肉絲S.大白菜、雞蛋Q	蕎麥飯 白米、蕎麥	堅果蒜泥肉片 堅果、肉絲S.豆芽菜Q-炒	茄汁炒蛋 洋蔥Q.雞蛋Q-炒	有機蔬 菜O	馬鈴薯雞湯 馬鈴薯Q.雞丁S	桂圓紫米湯 桂圓、紫米、小芋圓	水果 水果	5.9	1.6	1.6	0	0.4	1.8	163	618	650	
5/12	星期一	★	珍珠丸子+豆漿 珍珠丸子、豆漿	麥片飯 白米、麥片	蜜汁雞丁 雞丁S.鰻腸、白芝麻-煮	肉燥豆腐 豆腐、絞肉S-煮	履歷蔬 菜T	羅宋湯 大白菜Q.西芹Q.肉絲S.番茄Q	肉絲烏龍麵 烏龍麵、肉絲S.豆芽菜	水果 水果	4.9	1.8	1.6	0	0.4	3.1	255	622	655	
5/13	星期二	★	肉燥刀削麵 刀削麵、絞肉S.高麗菜	胚芽米飯 白米、胚芽米	紅燒豬排 肉排S-煮	冬瓜雙菇 冬瓜Q.金針菇Q.秀珍菇Q-煮	有機蔬 菜O	扁蒲蛋花湯 蒲瓜Q.雞蛋Q	鮪魚糙米粥 白米、糙米、鮪魚罐、絞肉S.玉米粒	水果 水果	5.6	2.0	1.8	0	0.4	2.3	169	644	678	
5/14	星期三	★	蔬菜湯餃 水餃、蚵白菜	特餐	肉絲炒麵 油麵、內絲S.洋蔥Q	嫩炒玉米蛋 玉米粒Q.雞蛋Q-炒	季節蔬 菜	柴魚味增湯 味增、柴魚片、豆腐	奶香紅豆薏仁湯 紅豆、洋蔥仁、牛奶	水果 水果	5.9	1.6	1.5	0.2	0.4	2.0	306	654	688	
5/15	星期四	★	奶油吐司+優酪乳 奶油吐司、優酪乳	糙米飯 白米、糙米	家鄉滷肉 肉丁S.豆醬Q-煮	小瓜炒海根 海帶根、小黃瓜Q-炒	有機蔬 菜O	竹筍雞湯 竹筍、雞丁S	肉羹麵線 麵線、肉絲S.大白菜	水果 水果	5.4	1.6	1.5	0.5	0.4	2.0	374	661	696	
5/16	星期五	★	芋籤粿湯 芋籤粿、高麗菜	香鬆飯 白米、素香鬆	腰果果干 腰果、豆干片-炒	韭菜豆芽 豆芽菜Q.韭菜Q.豆皮-炒	有機蔬 菜O	鮮味佛手湯 佛手瓜Q.香茹Q	茶葉蛋+紅棗茶 雞蛋Q.酒包、紅棗	水果 水果	4.6	1.7	1.6	0	0.4	3.0	223	593	624	
5/19	星期一	★	擔擔板條 板條、肉絲S.蚵白菜	燕麥飯 白米、燕麥	洋蔥肉片 肉片S.洋蔥Q-煮	田園玉米 玉米粒Q.絞肉S-炒	履歷蔬 菜T	南瓜濃湯 南瓜Q.雞蛋Q	肉燥細粉 冬粉、絞肉S.豆芽菜	水果 水果	5.6	2.0	1.7	0	0.4	2.2	204	638	671	
5/20	星期二	★	玉米脆片+鮮奶 玉米脆片、鮮奶	小米飯 白米、糯小米	花菜炒雞 雞丁S.黃花菜S-煮	八寶肉醬 絞肉S.竹筍、毛豆仁Q.豆干丁-炒	有機蔬 菜O	蒲瓜肉絲湯 蒲瓜Q.肉絲S	豬肉蔬菜湯麵 蔬菜麵、肉絲S.大白菜	水果 水果	5.3	1.7	1.6	0.5	0.4	2.0	342	659	693	
5/21	星期三	★	關東煮 高麗菜、海豆腐、玉米粒、美白菇、黑輪S	特餐	夏威夷炒飯 白米、肉絲S.葡萄乾、鳳梨片	香菇白菜 大白菜Q.香菇Q-炒	季節蔬 菜	蘿蔔排骨湯 白蘿蔔Q.龍骨TS	奶香綠豆豆花 綠豆、豆花、牛奶	水果 水果	5.5	1.7	1.6	0.2	0.4	2.3	246	649	683	
5/22	星期四	★	水煎包+蛋花湯 水煎包、雞蛋Q	蕎麥飯 白米、蕎麥	咖哩煮魚 魚丁Q.馬鈴薯Q-煮	蒜香海草 海草、絞肉S-炒	有機蔬 菜O	番茄蛋花湯 番茄Q.大白菜Q.雞蛋Q	榨菜肉絲麵 油麵、榨菜絲、肉絲S.高麗菜	水果 水果	5.5	2.0	1.8	0	0.4	2.4	264	641	674	
5/23	星期五	★	雞茸蔬菜粥 白米、雞肉絲S.蚵白菜	糙米飯 白米、糙米	蔥爆雞丁 雞丁S.青蔥-炒	洋蔥炒蛋 洋蔥Q.雞蛋Q-炒	有機蔬 菜O	絲瓜豆腐湯 絲瓜Q.豆腐、肉絲S	枸杞銀耳湯 白木耳、枸杞	水果 水果	5.9	1.6	1.6	0	0.4	1.9	247	619	652	
5/26	星期一	★	雜糧饅頭+薏仁糙米漿 雜糧饅頭、洋蔥仁、糙米	麥片飯 白米、麥片	油腐滷肉 肉丁S.油豆腐-煮	開陽薯絲 豆薯Q.紅蘿蔔T.蝦米-炒	履歷蔬 菜T	酸辣湯 筍絲、木耳Q.雞蛋Q	玉米濃湯麵疙瘩 麵疙瘩、絞肉S.玉米粒、雞蛋Q	水果 水果	5.9	1.6	1.5	0	0.4	1.9	271	618	651	
5/27	星期二	★	豚骨拉麵 拉麵、肉片S.大白菜	胚芽米飯 白米、胚芽米	茄汁燒雞 雞丁S.洋蔥Q-煮	肉末彩蔬 毛豆仁Q.玉米粒Q.絞肉S-炒	有機蔬 菜O	金茸白菜湯 大白菜Q.金針菇Q.肉絲S	奶香燒仙草 仙草汁、花豆、洋蔥仁、花生仁、牛奶	水果 水果	5.9	1.7	1.7	0.2	0.4	1.8	255	650	684	
5/28	星期三	★	草莓夾心吐司+鮮奶 草莓夾心吐司、鮮奶	特餐	古早味油飯 糯米、白米、肉絲S.水煮花生、香茹	木須蒲瓜 蒲瓜Q.木耳Q-炒	季節蔬 菜	香菇竹筍湯 香菇Q.竹筍、大骨S	蘿蔔糕湯 蘿蔔糕、高麗菜	水果 水果	5.4	1.6	1.6	0.5	0.4	1.8	318	656	691	
5/29	星期四	★	地瓜蔬菜肉茸粥 白米、地瓜、絞肉、蚵白菜	紫米飯 白米、紫米	紅燒翅膀 翅小腿S1.豆腸-炒	什錦菜豆 菜豆S.玉米筍Q.木耳Q.肉絲S-炒	有機蔬 菜O	四神湯 淮山、芡實、肉絲S.涼筍Q	雞蛋布丁 布丁	水果 水果	5.4	1.6	1.6	0	0.4	2.4	179	616	649	
5/30	星期五																			

【端午節連假】

* 蔬食日及3章1Q豆奶日：5/16。

* 本廠一律使用國產豬肉、雞肉。

* 配合天天安心食材政策，每週一供應履歷蔬菜、每週二、四、五供應有機蔬菜。

* 配合國產可追溯生鮮農漁畜產品食材政策，菜單主要食材明細標示「S」已取得CAS標章，標示「Q」可追溯生產來源。

* 本菜單內含「甲殼類、花生、牛奶、雞蛋、堅果、芝麻、含麩質穀物、大豆類、芋頭製品」，不適合其過敏體質者食用。