

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	生 食 雞 類 (0)	豆 魚 蛋 肉 類 (0)	蔬 菜 類 (份)	油 脂 與 堅 果 類	水 果 類	乳 品 類	熱 量 (大 卡)	三 重 10	
6/1	三	台式油飯 白米、糯米、肉絲(0)、香菇/煮	五香滷豬排 豬排(0)*1/滷	四季豆炒甜條 四季豆(T)、甜不辣(T)/炒	炸物拼盤 花枝丸(C)*1、雞塊(C)*1/炸	生產追溯蔬菜 青菜(0)/燙、炒	酸辣湯 非基改豆腐、紅蘿蔔、木耳	5.6	2.3	1.7	2.8		733	V	
6/2	四	蕎麥飯 白米、蕎麥/煮	醬爆雞 雞丁(C)、洋芋/煮	高麗菜炒肉片 高麗菜(0)、肉片(0)/炒	魚香豆腐 非基改豆腐、絞肉(0)/煮	有機蔬菜 有機蔬菜(0)/燙、炒	蒲瓜排骨湯 蒲瓜(0)、排骨丁(C)	5.4	2.5	1.7	2.7		730	V	
6/3	五	端午節連假													
6/6	一	香Q米飯 白米/煮	筍乾扣肉 肉丁(0)、筍乾/煮	冬瓜鮮菇 冬瓜(0)、鮮菇(0)/煮	塔香海苔 海苔、肉絲(0)/炒	產銷履歷蔬菜 青菜(T)/燙、炒	味噌豆腐湯 非基改豆腐、紫菜	5.4	2.4	1.6	2.7	豆 奶	720	V	
6/7	二	糙米飯 白米、糙米/煮	糖醋魚丁 魚丁(C)非基改百頁豆腐/煮	大瓜什錦 大黃瓜(0)、紅蘿蔔(0)/煮	鮮菇三絲 (榨菜絲)肉絲(0)、秀珍菇(0)、紅蘿蔔(0)/煮	有機蔬菜 有機蔬菜(0)/燙、炒	涼薯雞湯 涼薯(0)、雞丁(C)	5.5	2.4	1.8	2.7	鮮 奶	807	V	
6/8	三	茄汁義大利麵 義大利麵、三色丁(C)/煮	吮指雞翅 雞翅(C)*1/炸	茄汁肉醬 絞肉(0)、洋葱/煮	杏菇燒麵輪 杏鮑菇(0)、麵輪/煮	生產追溯蔬菜 青菜(0)/燙、炒	田園蔬菜湯 高麗菜、金針菇	5.6	2.4	1.5	2.8		736	V	
6/9	四	小米飯 白米、小米/煮	肉燥油豆腐 絞肉(0)、非基改油豆腐/煮	古早味白菜滷 大白菜(0)、木耳(0)、紅蘿蔔(0)/煮	原味蒸蛋 雞蛋(0)/蒸	有機蔬菜 有機蔬菜(0)/燙、炒	肉羹湯 肉羹(C)、木耳(0)、紅蘿蔔(0)	5.4	2.5	1.7	2.7	1	790	V	
6/10	五	白米飯 白米/煮	蔥香雞丁 雞丁(C)、洋葱/煮	大根佃煮 蘿蔔(0)、杏鮑菇(0)/煮	沙茶冬粉 冬粉、絞肉(0)、高麗菜(0)、紅蘿蔔(0)/炒	有機蔬菜 有機蔬菜(0)/燙、炒	冬瓜山粉圓 冬瓜糖磚、山粉圓	5.5	2.4	1.8	2.8		736	V	
6/13	一	香Q米飯 白米/煮	黃金酥炸豬排 豬排(0)*1/炸	玉米炒蛋 玉米粒(C)、雞蛋(0)/煮	蔥燒豆腐 非基改豆腐、洋葱(T)	產銷履歷蔬菜 青菜(T)/燙、炒	南瓜濃湯 南瓜(0)、三色丁(C)	5.5	2.5	1.8	2.8		744	V	
6/14	二	糙米飯 白米、糙米/煮	咖哩雞丁 雞丁(C)、洋芋/煮	絲瓜麵線 絲瓜(0)、麵線/煮	銀芽炒肉絲 豆芽菜(0)、肉絲(0)/炒	有機蔬菜 有機蔬菜(0)/燙、炒	香筍排骨湯 筍片、排骨丁(C)	5.5	2.4	1.7	2.7	鮮 奶	804	V	
6/15	三	白米飯 白米/煮	紅燒燉肉 肉丁(0)、蘿蔔/煮	小瓜鮮菇 小黃瓜(0)、鮮菇(0)/炒	玉米餅&花枝捲 玉米餅(C)*1、花枝卷(C)*1/炸	生產追溯蔬菜 青菜(0)/燙、炒	大滷湯 非基改豆腐、紅蘿蔔、木耳	5.4	2.5	1.9	2.8		739	V	
6/16	四	燕麥飯 白米、燕麥/煮	三杯雞丁 雞丁(C)、素肚、九層塔/煮	豆薯炒肉絲 豆薯(0)、肉絲(0)/炒	蜜汁黑干 非基改豆干/煮	有機蔬菜 有機蔬菜(0)/燙、炒	客家米粉湯 米粉、肉絲(0)	5.4	2.4	1.6	2.7		720	V	
6/17	五	白米飯 白米/煮	鐵板肉絲 肉絲(0)、洋葱/炒	冬瓜肉片 冬瓜(0)、肉片(0)/煮	香拌雙絲 海帶絲、非基改白干絲/炒	有機蔬菜 有機蔬菜(0)/燙、炒	山藥排骨湯 山藥、排骨丁(C)	5.3	2.6	1.8	2.6		728	V	
6/20	一	香Q米飯 白米/煮	洋芋醬燒雞肉 雞丁(C)、洋芋/煮	宜蘭西滷肉 大白菜(0)、紅蘿蔔(0)、肉絲(0)/煮	彩椒素雞 非基改素雞、彩椒(0)/炒	產銷履歷蔬菜 青菜(T)/燙、炒	海芽蛋花湯 海帶芽、雞蛋(0)	5.4	2.4	1.6	2.7		720	V	
6/21	二	糙米飯 白米、糙米/煮	鮮味蝦排 蝦排(C)*1/炸	黃瓜菇菇 大黃瓜(0)、香菇(0)/煮	炸醬筍丁 絞肉(0)、筍丁/煮	有機蔬菜 有機蔬菜(0)/燙、炒	大滷湯 非基改豆腐、木耳、紅蘿蔔	5.3	2.5	1.7	2.8	鮮 奶	802	V	
6/22	三	白米飯 白米/煮	醬燒香嫩豬排 豬排(0)*1/燒	和風燒蘿蔔 蘿蔔(0)、紅蘿蔔(0)/煮	什錦炒油片絲 非基改油片絲、紅蘿蔔(0)/炒	生產追溯蔬菜 青菜(0)/燙、炒	什錦蔬菜湯 高麗菜、木耳、紅蘿蔔	5.4	2.5	1.9	2.8		739	V	
6/23	四	薏仁飯 白米、薏仁/煮	塔香鮑菇豆干 非基改豆干、杏鮑菇(0)/煮	布丁蒸蛋 雞蛋(0)/蒸	韓式部隊鍋 年糕、高麗菜(0)、肉片(0)/炒	有機蔬菜 有機蔬菜(0)/燙、炒	玉米濃湯 玉米粒(C)、三色丁(C)	5.5	2.4	1.5	2.7	1	784	V	
6/24	五	白米飯 白米/煮	泰式打拋豬 絞肉(0)、洋葱(T)、九層塔/煮	紅絲炒蛋 紅蘿蔔(0)、雞蛋(0)/炒	海根肉絲 海帶根、肉絲(0)/炒	有機蔬菜 有機蔬菜(0)/燙、炒	綠豆麥片湯 綠豆、麥片	5.4	2.4	1.8	2.7		725	V	
6/27	一	白米飯 白米/煮	唐揚雞 雞丁(C)、非基改百頁豆腐/炸	濃香咖哩 洋芋(0)、紅蘿蔔(0)/煮	脆炒四季豆 四季豆(T)、肉絲(0)/炒	產銷履歷蔬菜 青菜(T)/燙、炒	冬瓜魚丸湯 冬瓜、魚丸(C)	5.4	2.5	1.6	2.7		727	V	
6/28	二	糙米飯 白米、糙米/煮	壽喜燒肉片 肉片(0)、大白菜(0)/煮	小瓜黑輪 小黃瓜(0)、黑輪(C)/炒	肉茸細粉 冬粉、絞肉(0)、高麗菜(0)、紅蘿蔔(0)/炒	有機蔬菜 有機蔬菜(0)/燙、炒	紫菜豆腐湯 非基改豆腐、紫菜	5.4	2.4	1.6	2.6	鮮 奶	790	V	
6/29	三	夏威夷炒飯 白米、洋葱、三色丁、鳳梨片/炒	薄皮脆嫩雞排 雞排(C)*1/炸	鍋燒蒲瓜 蒲瓜(0)、肉片(0)/煮	椒麻油腐 非基改油豆腐、洋葱/炒	生產追溯蔬菜 青菜(0)/燙、炒	蘿蔔金菇湯 蘿蔔、金針菇	5.4	2.5	1.7	2.8		734	V	
6/30	四	五穀米飯 白米、五穀米/煮	鐵路豬排 豬排(0)*1/燒	彩繪玉珠 玉米粒(C)、毛豆(T)/煮	洋葱炒蛋 洋葱、雞蛋(0)/炒	有機蔬菜 有機蔬菜(0)/燙、炒	金針排骨湯 金針、排骨丁(C)	5.4	2.4	1.6	2.8		724	V	

本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米

三章一0: 臺灣有機農產品(0)、CAS台灣優良農產品(C)、生產追溯QRcode(0)、產銷履歷農產品(T)

★過敏體質者請注意相關食材配料

本公司肉品來源一律使用國產豬肉