

日期	星期	主食	主菜一	主菜二	副菜一	蔬菜	湯品	附品	全蛋 個數 (個)	全蛋 蛋白 (個)	雞蛋(份)	鮮奶(份)	水果(份)	點心(份)	肉類 (克)
~~ 五天兒童清明連假 ~~ 好HAPPY ~~															
06	四	小米飯	★古早味炸雞翅X1 三節雞翅-炸	日式蔬菜燉肉 祥園豬肉+時蔬-煮	清炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜	鮮瓜雞湯 雞肉+瓜+薑-煮		6.2	2.9	2.0	3.0			851
07	五	五穀飯	檸檬豬排X1 豬排-燒	◎椒鹽花枝丸X2 花枝丸-烤	彩繪玉米 玉米+時蔬-煮	有機蔬菜	紫菜肉絲湯 紫菜+祥園豬肉+薑-煮		6.2	2.8	2.0	2.9			825
10	一	紅藜飯	紅燒雞排X1 雞排-燒	綠咖哩豬 祥園豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	金菇海絲 海絲+時蔬-煮	青菜	柴魚味噌湯 味噌+豆腐+柴魚-煮		6.6	3.0	1.9	2.9			830
11	二	番茄肉醬 義大利麵	蒜味豬排X1 豬排-燒	◎麥克雞塊X3 雞塊-烤	地瓜薯條X4 地瓜薯條-烤	青菜	玉米濃湯 玉米+時蔬-煮		6.6	3.0	2.0	2.9			808
12	三	有機飯	★酥炸魚排X1 魚排-炸	家常蒸蛋 蛋+時蔬-蒸	時令條豆 條豆+時蔬-煮	有機蔬菜	鮮蔬肉絲湯 祥園豬肉+時蔬-煮		6.2	3.0	2.0	2.9			814
13	四	胚芽飯	醬燒雞排X1 雞排-燒	蘿蔔燒豬 麵輪+祥園豬肉+時蔬-燒	有機高麗 有機高麗菜+時蔬-炒	青菜	洋芋豚骨湯 祥園豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮		6.4	2.8	1.9	2.7			827
14	五	紫米飯	★酥炸肉排X1 豬排-炸	泡菜年糕雞 芝麻+年糕+雞肉+泡菜+時蔬-燒	干絲芽菜 豆芽菜+干絲+時蔬-煮	有機蔬菜	◎黑糖珍珠 粉圓+黑糖-煮		6.6	3.0	2.0	2.8			812
17	一	薏仁飯	黑椒豬排X1 豬排-燒	★金黃魚條X2 魚-炸	蝦香白菜 大白菜+蝦皮+時蔬-炒	青菜	金榜麵線羹 麵線+時蔬+柴魚片-煮		6.4	3.0	2.0	2.8			838
18	二	麥片飯	◆五味魷魚 魷魚+時蔬-煮	★香酥雞柳條X2 雞肉-炸	清爽炒筍 筍+時蔬-炒	青菜	綠豆薏仁湯 綠豆+薏仁-煮		6.2	3.0	1.9	2.8			833
19	三	有機飯	BBQ雞排X1 雞排-燒	番茄炒蛋 番茄+蛋+時蔬-煮	鮮蔬烤麩 烤麩+時蔬-煮	有機蔬菜	玉米湯 玉米+時蔬-煮		6.6	3.0	2.0	2.9			808
20	四	雜糧飯	古早味豬排X1 豬排-燒	◎三杯雞 雞肉+米血糕+九層塔-煮	鮮炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜	時瓜排骨湯 排骨+瓜+薑-煮		6.4	2.8	2.0	3.0			803
21	五	招牌油飯	香燒雞翅X1 三節雞翅-燒	蒜泥白肉 祥園豬肉+時蔬-煮	彩繪花椰 花椰菜+時蔬-煮	有機蔬菜	酸辣湯 豆腐+時蔬-煮		6.5	2.7	2.0	2.8			834
24	一	小米飯	叉燒豬排X1 豬排-燒	招牌咖哩雞 雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮	奶香白菜 大白菜+時蔬-煮	青菜	海芽味噌湯 味噌+豆腐+海芽-煮		6.5	2.8	2.0	2.8			817
25	二	五穀飯	紐澳良翅小腿X2 翅小腿-燒	玉米豆腐蛋 蛋+豆腐+玉米-炒	滷汁海結 海結+時蔬-滷	青菜	薏仁雞湯 大薏仁+雞肉+時蔬-煮	履歷 豆漿	6.4	2.8	2.0	3.0			824
26	三	有機飯	西式茄汁豬排X1 豬排-燒	菇菇雞 雞肉+時蔬-燒	鮮炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜	◎冬瓜珍珠 粉圓+冬瓜糖-煮		6.6	3.0	2.0	3.0			828
27	四	蒜香 義大利麵	★黃金花枝排X1 花枝排-炸	肉燥薯瓣X4 馬鈴薯瓣+祥園豬肉-燒	彩繪四季 四季豆+時蔬-煮	有機蔬菜	南瓜濃湯 南瓜+地瓜+時蔬-煮		6.3	3.0	2.0	3.0			804
28	五	胚芽飯	燒烤豬排X1 豬排-烤	★鹽酥雞X4 雞肉-炸	有機高麗 有機高麗菜+時蔬-煮	青菜	筍子肉絲湯 祥園豬肉+筍-煮		6.2	2.8	2.0	2.8			820

豆類 及其 製品 次 次	主菜種類(次/月)		主菜食材特性(次/月)		副菜食材分析(次/月)			其他分析(次/月)	
	豬肉	雞肉	生鮮食材	調理食品	加工食品		油炸品	甜湯	
					魚、肉類	其他			
0 3	次 8	次 6	次 9	次 8	次 1	次 1	次 7	次 3	

本公司全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米
◆表示3歲1Q增加湧源水產品

※本菜單含有甲殼類、芒果、花生、牛(羊)奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及以上各項其製品，不適合對其過敏體質者食用※

