

日期	星期	主食	主菜一	主菜二	副菜一	蔬菜	湯品	附品	全蛋 雞腿(份)	全蛋 雞肉(份)	雞蛋(份)	培根(份)	水果(份)	點心(份)	總量 (大卡)
02	一	糙米飯	★鹽酥雞X3 雞肉-炸	椰奶綠咖哩 祥園豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	滷汁海結 海結+時蔬-滷	青菜	柴魚味噌湯 味噌+豆腐+柴魚片-煮		6.6	3.0	2.0	3.0			855
03	二	胚芽飯	◆蒜蓉鮮魚 魚+時蔬-煮	蜜汁燒豬 祥園豬肉+時蔬-燒	蔥燒豆皮 祥園豬肉+豆皮+時蔬-煮	青菜	紅豆紫米粥 紅豆+黑糯米-煮		6.4	2.8	2.0	3.0			833
04	三	有機飯	嫩燒雞排X1 雞排-燒	鮮蔬豆腐 豆腐+時蔬-燴	鮮炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜	四神湯 祥園豬肉+大薏仁+時蔬-煮		6.5	2.7	2.0	2.8			834
05	四	番茄肉醬 義大利麵	特製豬排X1 豬排-燒	地瓜薯條X3 地瓜薯條-烤	彩繪四季 四季豆+時蔬-炒	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米+時蔬-煮		6.5	2.8	2.0	2.8			850
06	五	五穀飯	紐澳良炒豬 祥園豬肉+時蔬-炒	◎關東煮 白蘿蔔+黑輪+魚丸+時蔬-煮	雞汁芽菜 芽菜+雞肉+時蔬-煮	有機蔬菜	香菇雞湯 香菇+雞肉-煮		6.4	2.8	2.0	3.0			835

~~雙十連假快樂~~

11	三	有機飯	蜜香豬排X1 豬排-燒	家鄉滷肉 祥園豬肉+時蔬-滷	清炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜	◎黑糖珍珠 粉圓+黑糖-煮		6.6	3.0	2.0	3.0			870
12	四	燕麥飯	筍香雞 雞肉+時蔬-煮	紅絲小魚豆腐 豆腐+吻仔魚+時蔬-炒	時令鮮瓜 瓜+時蔬-煮	有機蔬菜	肉骨茶湯 排骨+時蔬-煮		6.4	2.8	2.0	3.0			855
13	五	DIY 滷肉飯	★酥炸 翅小腿X2 翅小腿-炸	香菇肉燥 祥園豬肉+時蔬-滷	翠炒白菜 大白菜+時蔬-炒	有機蔬菜	薏仁雞湯 薏仁+雞肉+時蔬-煮		6.5	2.7	2.0	2.8			834
16	一	雜糧飯	BBQ豬排X1 豬排-燒	咪卷油腐 咪卷+油豆腐+時蔬-煮	雙色肉茸 玉米粒+時蔬+雞肉-煮	青菜	海芽味噌湯 味噌+豆腐+海芽-煮		6.4	3.0	2.0	2.8			854
17	二	蒜香 義大利麵	★香酥雞排X1 雞排-炸	馬鈴薯條X5 馬鈴薯條-烤	鮮菇蘿蔔 白蘿蔔+時蔬-煮	青菜	南瓜濃湯 南瓜+地瓜+時蔬-煮		6.2	3.0	1.9	2.8			833
18	三	有機飯	蘑菇奶香豬 祥園豬肉+蘑菇+時蔬-煮	番茄肉茸豆腐 豆腐+祥園豬肉+時蔬-煮	黑椒芽菜 豆芽菜+時蔬-煮	有機蔬菜	什錦雞湯 雞肉+時蔬-煮		6.6	3.0	2.0	2.9			833
19	四	胚芽飯	蠔油蒜味雞 雞肉+時蔬-燒	蔥味魚塊X2 魚+時蔬-燒	繽紛花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜	酸辣湯 祥園豬肉+豆腐+時蔬-煮		6.6	3.0	2.0	2.9			836
20	五	小米飯	粉紅醬豬 祥園豬肉+時蔬-煮	★酥炸雞柳條X2 雞柳-炸	蒜香洋芋 馬鈴薯+時蔬-煮	有機蔬菜	◎黑糖包心圓 包心圓+黑糖-煮		6.2	3.0	2.0	2.9			835
23	一	五穀飯	★脆皮雞排X1 雞排-炸	烏絲特醬豬柳 祥園豬肉+時蔬-燒	大醬燒豆腐 祥園豬肉+豆腐+時蔬-煮	青菜	客家米粉湯 米粉+時蔬-煮		6.4	3.0	2.0	2.8			838
24	二	招牌油飯	香嫩雞翅X1 三節雞翅-烤	滷味拼盤 豆干+鵝蛋+時蔬-滷	翠炒鮮瓜 瓜+時蔬-煮	青菜	薑絲海芽湯 海芽+薑-煮	履歷 豆漿	6.2	3.1	1.9	2.8			850
25	三	有機飯	蒜泥白肉 祥園豬肉+時蔬-煮	洋蔥炒豆干 豆干+時蔬-炒	◎培香四季 培根+四季豆+時蔬-炒	有機蔬菜	鳳梨雞湯 鳳梨+雞肉+時蔬-煮		6.6	3.0	2.0	2.9			840
26	四	紅藜飯	醬爆雞丁 雞肉+時蔬-燒	◎椒鹽花枝丸X2 花枝丸-烤	菇炒甘藍 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜	金針排骨湯 祥園豬肉+金針+時蔬-煮		6.6	2.9	2.0	3.0			842
27	五	雜糧飯	無錫排骨 祥園豬肉+芝麻+年糕-煮	★虱目魚條X2 魚-炸	爆炒白菜 大白菜+時蔬-炒	有機蔬菜	冬瓜山粉圓 山粉圓+冬瓜塊-煮		6.2	3.1	2.0	2.8			850
30	一	麥片飯	招牌咖哩雞 雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮	豆干炒魷魚 豆干+祥園豬肉+魷魚圈+時蔬-炒	彩蔬海絲 海絲+時蔬-煮	青菜	大滷湯 祥園豬肉+豆腐+時蔬-煮		6.2	3.0	1.9	2.8			887
31	二	胚芽飯	奶油南瓜豬 祥園豬肉+南瓜+時蔬-燒	★◎麥克雞塊X2 雞塊-炸	葷菇花椰 花椰菜+菇+時蔬-炒	青菜	羅宋湯 蕃茄+時蔬-煮		6.6	3.0	2.0	2.9			840

本公司全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米 ◆表示3章1Q增加溯源水產品
※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※

日期 星期 菜名 份量	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		
次 次	次	次	次	次	次	次	次	次
0 1	10	10	20	0	3	0	7	4

本公司全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米

◆表示3章1Q增加溯源水產品

※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※

