

日期	星期	主食	主菜一	主菜二	副菜一	蔬菜	湯品	附品	全蛋 每份(份)	紅肉 每份(份)	綠豆(%)	油類(%)	水類(%)	供應 份數	
30	五	雜糧飯 白米+雜糧-蒸	日式咖哩豬 祥圓豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	★鹹酥雞X3 雞肉-炸	蒜炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜	味噌湯 味噌+海芽+柴魚片-煮	水果	6.3	2.8	1.9	2.8	1.0	916	
02	一	紫米飯 白米+紫米-蒸	泡菜燒雞 雞肉+泡菜+時蔬-燒	肉絲炒年糕 芝麻+祥圓豬肉+年糕+時蔬-煮	芝香芽菜 豆芽菜+油片絲+時蔬-煮	青菜	薑絲紫菜湯 紫菜+薑-煮		6.6	2.9	2.0	2.9		893	
03	二	番茄肉醬 義大利麵 麵+祥圓豬肉+時蔬-煮	嫩汁雞排X1 雞排-燒	★椒鹽 馬鈴薯薯X4 馬鈴薯薯-炸	彩繪四季 四季豆+時蔬-炒	青菜	南瓜濃湯 南瓜+地瓜+時蔬-煮		6.5	3.0	2.0	2.7		884	
04	三	有機飯 有機米-蒸	蜜香豬排X1 豬排-燒	什錦燴蛋 蛋+時蔬-炒	清爽脆瓜 瓜+時蔬-煮	有機蔬菜	冬瓜山粉圓 山粉圓+冬瓜塊-煮	水果	6.1	2.8	1.9	2.7	1.0	897	
05	四	五穀飯 白米+五穀米-蒸	甜醬燴雞 雞肉+玉米+時蔬-煮	◎紅燒獅子頭X1 獅子頭+時蔬-燒	清炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜	蔬菜排骨湯 排骨+時蔬-煮		6.4	3.0	2.0	2.7		915	
06	五	雜糧飯 白米+雜糧-蒸	花瓜雞 雞肉+花瓜+時蔬-煮	小米豬肉豆腐 小米+祥圓豬肉+豆腐+時蔬-煮	爆炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜	榨菜筍絲湯 榨菜+筍+時蔬-煮	水果	6.5	3.0	1.9	2.7	1.0	923	
09	一	胚芽飯 白米+胚芽米-蒸	沙茶炒豬 祥圓豬肉+時蔬-炒	◎海山醬黑輪X1 魚漿製品+時蔬-煮	翠炒白菜 大白菜+時蔬-炒	青菜	酸辣湯 祥圓豬肉+豆腐+時蔬-煮		6.4	3.0	2.0	2.7		888	
10	二	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	烤雞排X1 雞排-烤	和風蒸蛋 蛋+時蔬-蒸	滷汁海結 海結+時蔬-滷	青菜	鮮瓜排骨湯 排骨+瓜+薑-煮		6.4	3.0	1.9	3.0		867	
11	三	有機飯 有機米-蒸	和風照燒雞 雞肉+時蔬-燒	★轟炸魚丁X3 魚-炸	鮮蔬炒筍 筍+時蔬-燴	有機蔬菜	◎黑糖包心圓 包心圓+QQ圓+黑糖-煮	水果	6.0	2.9	1.9	2.7	1.0	897	
12	四	南瓜炊飯 白米+南瓜+時蔬-蒸	香滷大排X1 豬排-滷	韓式雞絲拌菜 泡菜+豆包+雞肉+時蔬-煮	蒜味奶油玉米 玉米+時蔬-煮	有機蔬菜	薑絲海芽湯 海芽+薑-煮		6.4	2.8	2.0	2.9		918	
13	五	小米飯 白米+小米-蒸	海南雞 雞肉+時蔬-煮	沙嗲佐蛋 馬鈴薯+白煮蛋-煮	香燻條豆 四季豆+時蔬-炒	有機蔬菜	肉骨茶湯 排骨+時蔬-煮	水果	6.5	2.9	1.9	2.9	1.0	890	
16	一	麥片飯 白米+麥片-蒸	中秋BBQ炒豬 祥圓豬肉+時蔬-燒	大醬雞茸豆腐 雞肉+豆腐+時蔬-煮	◎培根洋芋 培根+馬鈴薯+時蔬-煮	青菜	番茄蔬菜湯 蕃茄+時蔬-煮	履歷 豆漿	6.3	3.2	1.9	2.9		854	
9/17 中秋佳節 放假一天															
18	三	有機飯 有機米-蒸	鹹甘炒雞 雞肉+玉米+時蔬-煮	紅絲小魚炒蛋 南瓜+蛋+吻仔魚+時蔬-炒	鮮炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜	紅豆紫米粥 紅豆+黑糯米-煮	水果	6.4	3.2	2.0	2.7	1.0	932	
19	四	五穀飯 白米+五穀米-蒸	叉燒豬排x1 豬排-滷	竹筍炒肉絲 祥圓豬肉+筍+時蔬-炒	日式蘿蔔 蘿蔔+時蔬-燒	有機蔬菜	玉米湯 祥圓豬肉+玉米-煮		6.3	3.0	2.0	2.8		910	
20	五	咖哩肉燥麵 麵+祥圓豬肉+時蔬-煮	吮指翅小腿X2 翅小腿-滷	★◎可樂餅X1 可樂餅-炸	蒜炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜	洋蔥蘑菇湯 洋蔥+蘑菇+時蔬-煮	水果	6.4	2.8	1.9	2.9	1.0	928	
23	一	薏仁飯 白米+薏仁-蒸	蠔油香菇雞 雞肉+香菇+時蔬-燒	麻婆絞肉豆腐 豆腐+祥圓豬肉+時蔬-煮	香炒海絲 海絲+時蔬-煮	青菜	招牌麵線羹 麵線+時蔬+柴魚片-煮		6.4	2.9	2.0	2.9		866	
24	二	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	鐵路豬排X1 豬排-燒	玉米炒蛋 蛋+玉米-炒	雙色肉茸 雞肉+時蔬-煮	青菜	摩摩喳喳 西谷米+芋頭+地瓜-煮		6.4	3.1	1.9	3.0		885	
25	三	有機飯 有機米-蒸	家鄉滷肉 祥圓豬肉+時蔬-滷	★◎虱目魚丸X2 虱目魚丸-炸	時令鮮瓜 瓜+時蔬-煮	有機蔬菜	酸菜肉絲湯 祥圓豬肉+酸菜+時蔬-煮	水果	6.1	2.8	1.9	2.7	1.0	897	
26	四	招牌油飯 糯米+開陽+祥圓豬肉+時蔬-蒸	古早味雞翅X1 三節雞翅-烤	滷味拼盤 黑豆干+時蔬-滷	爆炒白菜 白菜+時蔬-煮	有機蔬菜	羅宋湯 蕃茄+時蔬-煮		6.3	3.2	1.9	2.8		886	
27	五	小米飯 白米+小米-蒸	◆醬燒鮮魚 水鯊魚+時蔬-煮	◎鹽水雞 米血+雞肉+時蔬-煮	黑椒芽菜 豆芽菜+時蔬-煮	有機蔬菜	香菇排骨湯 香菇+排骨+薑絲-煮	水果	6.3	2.9	2.0	2.9	1.0	931	
30	一	麥片飯 白米+麥片-蒸	蒜泥白肉 祥圓豬肉+時蔬-煮	咪卷油腐 咪卷+豆腐+時蔬-燒	鮮菇燴瓜 瓜+時蔬-煮	青菜	日式蔬菜湯 味噌+祥圓豬肉+時蔬+南瓜-煮		6.4	3.2	2.0	2.7		862	
<p>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 ★表示炸物 ◎表示加工品 / 本菜單「未使用輻射污染食物」</p> <p>※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※</p>															
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)						
豆類 及其 製品	魚肉 海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	調理食品	加工食品			油炸品		甜湯				
次	次	次	次	次	次	魚肉類	其他		次	次	次				
5	6	14	15	39	3	1	2		5	4					