

日期	星期	主食	主菜一	副菜一	副菜二	青菜	湯	附品	全蛋	蛋	肉	魚	豆	奶
3	一	小米飯	五香滷肉	蔥爆嫩雞	八寶干丁	青菜	綠豆西米露	水果	6.5	2.5	2.5	2.0	805	
		白米、小米(蒸)	豬肉(CAS)、蘿蔔、麵筋(油)	雞肉(CAS)、洋蔥、蔬菜(炒)	豆干、蔬菜(炒)		綠豆、西谷米(煮)							
4	二	胚芽飯	和風咖哩雞	芝香肉片	清炒白菜	青菜	味噌豆腐湯		6.5	2.6	2.5	2.0	813	
日式		白米、胚芽(蒸)	雞肉(CAS)、胡蘿蔔、馬鈴薯(炒)	豬肉(CAS)、時蔬、芝麻(燒)	大白菜、時蔬(炒)		豆腐、時蔬、味噌(煮)							
5	三	有機白米飯	★香酥炸豬排*1	雞茸彩繪炒蛋	時蔬粉絲煲	有機青菜	養生冬瓜湯		6.6	2.5	2.5	2.0	812	
		有機白米(蒸)	豬肉(CAS)(油)	雞肉、雞蛋(CAS)、毛豆、玉米(炒)	時蔬、粉絲(炒)		冬瓜、時蔬(煮)							
6	四	白醬捲捲螺旋麵	炙燒雞排*1	義式薯條*3	彩椒花椰	有機青菜	南瓜濃湯		6.5	2.5	2.6	2.0	811	
義式		豬肉(CAS)、蔬菜、麵條(煮)	雞肉(CAS)(燒)	薯條(烤)	花椰菜、彩椒(炒)		雞蛋(CAS)、南瓜、馬鈴薯(煮)							
7	五	有機紅藜飯	糖醋雞丁	▲HOT肉包*1	海帶滷豆干	青菜	黃瓜排骨湯		6.4	2.7	2.4	2.0	815	
		白米、紅藜(蒸)	雞肉(CAS)、時蔬(炒)	肉包(CAS)(蒸)	海帶、豆干(滷)		豬肉(CAS)、黃瓜(煮)							
10	一	嘉義雞肉飯	里肌肉條*3	茶香滷蛋*1	什錦高麗菜	青菜	芹香蘿蔔湯	水果	6.6	2.5	2.5	2.0	812	
古早味		白米、雞肉(CAS)(煮)	豬肉(CAS)(油)	雞蛋(油)	高麗菜、時蔬(炒)		蘿蔔、芹菜(煮)							
11	二	薏仁飯	豆腐滷肉	★炸雞塊*3	日式蒸蛋	青菜	綜合燒仙草		6.5	2.5	2.6	2.0	810	
		白米、薏仁(蒸)	豬肉(CAS)、油豆腐(油)	雞肉(CAS)(炸)	雞蛋(蒸)		仙草汁、綜合豆(煮)							
12	三	有機白米飯	塔香三杯雞	白菜豬肉	毛豆炒玉米	有機青菜	番茄蔬菜湯		6.5	3.7	2.4	2.0	816	
		有機白米(蒸)	雞肉(CAS)、馬鈴薯(炒)	豬肉(CAS)、大白菜、時蔬(燒)	毛豆、玉米、時蔬(炒)		番茄、蔬菜(煮)							
13	四	糙米飯	蒲燒鯛魚*1	古早味肉燥	清甜筍片	有機青菜	黃瓜雞湯		6.4	2.5	2.7	2.0	807	
		白米、胚芽(蒸)	魚肉(蒸)	豬肉(CAS)、豆干(油)	筍片、時蔬(炒)		大黃瓜、雞肉(CAS)(煮)							
14	五	胚芽飯	奶香嫩雞	洋蔥炒肉片	雙色海絲	青菜	大滷湯		6.5	2.5	2.4	2.0	805	
		白米、胚芽(蒸)	雞肉(CAS)、南瓜、玉米(炒)	豬肉(CAS)、洋蔥、敏豆(燒)	海帶、芹菜、胡蘿蔔(炒)		豆腐、時蔬(煮)							
17	一	有機紅藜飯	醋溜虱目魚柳*2	沙嗲雞肉	▲綜合蘿蔔煮	青菜	洋芋肉片湯	水果	6.5	2.6	2.7	2.0	822	
		白米、紅藜(蒸)	魚肉(燒)	雞肉(CAS)、洋蔥、時蔬(炒)	油豆腐、蘿蔔、米血糕、丸子(煮)		豬肉(CAS)、洋芋(煮)							
18	二	蕎麥飯	★麥香雞*1	泰式打拋豬	腐皮白菜	青菜	薑絲海芽湯		6.5	2.5	2.7	1.8	809	
		白米、蕎麥(蒸)	雞肉(CAS)(炸)	豬肉(CAS)、洋蔥、番茄、九層塔(炒)	大白菜、胡蘿蔔、木耳、腐皮(炒)		海芽、薑絲(煮)							
19	三	有機白米飯	芝香烤雞*1	玉米肉末炒蛋	滷甜不辣	有機青菜	麻油雞湯		6.4	2.7	2.7	2.0	823	
		有機白米(蒸)	雞肉(CAS)(烤)	雞蛋、絞肉(CAS)、玉米(炒)	甜不辣(油)		雞肉(CAS)、時蔬(煮)							

※備註:本菜單含有蛋、奶、堅果花生芝麻、甲殼、海鮮及其相關製品,不適合對其過敏體質者食用。

豆類及 蛋製品	魚肉及海鮮	主菜種類(次/月)	雞肉	豬肉	生鮮食材	副菜食材分析(次/月)	其他分析(次/月)
0次	2次	4次	4次	7次	12次	▲加工食品 4次	★油炸品 3次 甜湯 2次