

日期	星期	主食	主菜	副菜	副菜	青菜	湯品	附餐	全蛋 每份(份)	去皮 雞肉(份)	蔬菜 (份)	水果 (份)	水 (份)	茶 (份)	點心 (份)	總量 (份)
5	二	什錦麵疙瘩 <small>麵疙瘩+高麗菜+紅蘿蔔+香菇+肉燥</small>	柚香豬肉 <small>肉片+小黃瓜+洋葱+煮</small>	麥克雞塊X2 <small>麥克雞塊</small>	香菇高麗菜 <small>高麗菜+香菇+煮</small>	有機蔬菜	海芽蛋花湯 <small>海帶芽+雞蛋</small>	水果	4.0	2.4	1.6	2.7	1.0	0.0	0.0	682
12	二	蔥仁飯 <small>白米+小蔥仁</small>	梅醬燒肉 <small>豬肉+時蔬+煮</small>	蜜汁干丁 <small>豆干+白芝麻+麻+煮</small>	蛋酥白菜 <small>雞蛋+大白菜+煮</small>	有機蔬菜	魚丸蘿蔔湯 <small>蘿蔔+魚丸</small>	水果	4.5	2.3	2.0	2.8	1.0	0.0	0.0	724
19	二	蔥仁飯 <small>白米+小蔥仁</small>	筍香魚丁 <small>筍乾+水+魚丁+煮</small>	清炒五柳 <small>肉片+豆干+紅蘿蔔+水+蒜+炒</small>	塔香海耳 <small>九層塔+海耳+煮</small>	有機蔬菜	味噌豆腐湯 <small>豆腐+味噌</small>	水果 <small>蘋果+香蕉</small>	4.3	2.4	1.7	2.6	1.0	1.0	0.0	851
26	二	糙米飯 <small>白米+糙米</small>	咖哩燉肉 <small>肉片+紅蘿蔔+馬鈴薯+煮</small>	雙色海絲 <small>海帶+絲+紅蘿蔔+煮</small>	枸杞絲瓜 <small>絲瓜+枸杞+煮</small>	有機蔬菜	貢丸油豆腐湯 <small>貢丸+油豆腐</small>	水果	4.6	2.3	1.7	2.7	1.0	0.0	0.0	719

※ 菜單中玉米粒、黃豆及其製品如板豆腐、油豆腐、黑豆干等均為非基因改造食品

※ 未使用日本福島相關食材

