



\*\*本菜單含有甲殼類、芒果、花生、奶製品、蛋及蛋製品、堅果類及其製品、芝麻、含麩質之穀物及其製品、大豆及其製品、魚類及其製品，不適含其過敏體質者食用\*\*  
 \*本公司全面使用非基改玉米及豆製品\* ◎消費者服務專線：(02)2996-9305 傳真：(02)2276-3774 E-mail: kh9305@gmail.com ◎營養師：劉芸瑾(營養字第 009765)

日期	星期	主食	主菜	副菜			湯	附餐	全穀類	豆魚肉	蔬菜	油脂	熱量
1	三	小米飯 小米、白米	鐵板豬柳 豬柳條、金針菇、洋蔥、炒	普羅旺斯雞肉 雞肉、蘿蔔、義式香料、煮	腐皮芽菜 綠豆芽、油片絲、木耳、紅蘿蔔、炒	產銷履歷	紫菜豆腐湯 紫菜、豆腐		5.3	2.3	2.0	2.4	791
2	四	白飯 白米	炸雞腿 雞腿、炸	瓜仔蔭肉鴿蛋 脆瓜、鮮菇、豬絞肉、鴿蛋、煮	關東煮 蘿蔔、油豆腐、海帶、煮	產銷履歷	鮮筍排骨湯 竹筍、豬湯排	水果	5.4	2.2	1.8	2.5	748
3	五	雜糧飯 雜糧、白米	茄紅滷肉 豬肉、番茄、青蔥、滷	白菜香芋雞茸 大白菜、雞絞肉、芋頭、蘿蔔、燒	鮑菇燒蒲瓜 蒲瓜、鮑菇、玉米筍、煮	產銷履歷	洋芋濃湯 洋芋、雞蛋、洋蔥、南瓜		5.5	2.4	1.9	2.4	755
6	一	松子青醬螺旋麵 洋蔥、蔬菜、螺旋麵、松子	燒豬排 豬排、燒	炸雞肉洋蔥圈 雞肉、洋蔥圈、炸 每人2個	開陽菜豆 菜豆、紅蘿蔔、開陽、木耳、煮	產銷履歷	鳳梨雞湯 鳳梨、蔴鳳梨、香菇、雞肉	水果	5.5	2.4	2.0	2.3	795
7	二	白飯 白米	莎莎醬麵輪 麵輪、番茄、洋蔥、燉	蒸蛋 雞蛋、蔬菜、蒸	清炒高麗 高麗、木耳、炒	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米、蔬菜、雞蛋	保久乳	5.4	2.3	2.0	2.3	764
8	三	白飯 白米	奶香燉豬 豬肉、鮮菇、洋芋、燉	柴香雞丁 雞肉、蘿蔔、柴魚片、煮	蒜香花椰 白花椰菜、蘿蔔、煮	產銷履歷	昆布排骨湯 海菜、竹筍、湯排		5.2	2.1	1.8	2.3	763
9	四	紅藜飯 紅藜、白米	味噌燒雞 雞肉、馬鈴薯、條豆、煮	玉米炒蛋 玉米、雞蛋、蔬菜、炒	魚香豆腐 豆腐、豬絞肉、青蔥、煮	產銷履歷	枸杞冬瓜湯 冬瓜、肉絲、枸杞	水果	5.1	2.3	2.0	2.4	745
10	五	地瓜飯 地瓜、白米	糖醋魚球 魚肉、洋蔥、燒	泡菜雞肉丸 泡菜、木耳、雞肉丸、蘿蔔、煮	豉汁干片 豆干、蔥、豆豉、煮	產銷履歷	番茄蛋花湯 番茄、蔬菜、雞蛋		5.4	2.3	2.0	2.5	760
13	一	白飯 白米	腐乳雞 雞肉、蘿蔔、彩椒、煮	蒲燒鯛魚排 蒲燒鯛、煮	蔬燒蒲瓜 蒲瓜、木耳、金針菇、煮	產銷履歷	味噌豆腐湯 洋蔥、豆腐、味噌	水果	5.3	2.2	1.9	2.5	720
14	二	~~ 結 業 式 ☺ 放 暑 假 囉 ~~											

