

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	附品	營養(卡)	營養(脂)	營養(糖)	營養(鈉)	營養(鈣)	營養(鐵)
01	三	<b>芝麻飯*</b> 芝麻+白米-蒸	<b>三杯菇菇雞</b> 雞肉+時蔬+九層塔-煮	<b>豆干小炒*</b> 豆干+詳團豬肉+時蔬-炒	<b>鮮炒白菜</b> 大白菜+時蔬-炒	履歷蔬菜	<b>酸辣湯*</b> 豆腐+時蔬-煮		6.5	2.5	2.0	3.0		828
02	四	<b>薏仁飯</b> 白米+洋薏仁-蒸	<b>梅干扣肉</b> 詳團豬肉+筍干+梅干菜-燒	<b>檸檬雞柳條X2</b> 雞柳條-烤	<b>芝香芽菜</b> 豆芽+時蔬-煮	有機蔬菜	<b>海芽味噌湯*</b> 味噌+海芽-煮	水果	6.5	2.5	2.0	3.0	1.0	888
☆4/3(五)&4/6(一)☆兒童節&清明節連假☆														
07	二	<b>燕麥飯*</b> 白米+燕麥-蒸	<b>花瓜雞</b> 雞肉+花瓜+時蔬-煮	<b>關東煮</b> 魚漿製品+蒟蒻+時蔬-煮	<b>香滷海結</b> 海結+時蔬-煮	履歷蔬菜	<b>黑糖山粉圓</b> 山粉圓+黑糖-煮		6.6	2.5	2.0	2.5		812
08	三	<b>DIY肉燥麵*</b> 烏龍麵-煮	<b>嫩汁雞排X1</b> 雞排-燒	<b>香菇肉燥*</b> 詳團豬肉+豆干+香菇-煮	<b>香燻條豆</b> 四季豆+時蔬-炒	履歷蔬菜	<b>豆腐味噌湯*</b> 味噌+豆腐-煮		6.7	2.5	2.0	2.7		828
09	四	<b>糙米飯</b> 白米+糙米-蒸	<b>蘑菇奶香豬*</b> 詳團豬肉+蘑菇+時蔬-煮	<b>番茄炒蛋*</b> 蛋+番茄-煮	<b>蔬炒高麗</b> 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜	<b>清甜雞湯</b> 雞肉+時蔬-煮	水果	6.7	2.5	2.0	2.7	1.0	888
10	五	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>蒜蓉魚*</b> 鮮魚+時蔬-煮	<b>沙茶炒雞</b> 雞肉+時蔬-炒	<b>脆炒花椰</b> 花椰菜+時蔬-炒	履歷蔬菜	<b>海芽湯</b> 海芽+薑-煮		6.6	2.5	2.0	2.8		826
13	一	<b>麥片飯*</b> 白米+麥片-蒸	<b>招牌咖哩豬</b> 詳團豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	<b>鹹酥雞X3</b> 雞肉-炸	<b>香炒鮮瓜</b> 瓜+時蔬-炒	履歷蔬菜	<b>清香肉絲湯</b> 詳團豬肉+時蔬-煮		7.0	2.5	2.0	3.0		863
14	二	<b>胚芽飯*</b> 白米+胚芽米-蒸	<b>蠔油香菇雞</b> 雞肉+時蔬-煮	<b>砂鍋豆皮*</b> 豆皮+時蔬-煮	<b>佃煮蘿蔔</b> 蘿蔔+時蔬-煮	履歷蔬菜	<b>玉米湯</b> 玉米+馬鈴薯-煮		6.7	2.5	2.0	2.6		824
15	三	<b>芝麻飯*</b> 芝麻+白米-蒸	<b>塔香嫩雞</b> 雞肉+時蔬-煮	<b>魷魚丸X2*</b> 魷魚丸-烤	<b>螞蟻上樹*</b> 干丁+詳團豬肉+時蔬+冬粉-煮	履歷蔬菜	<b>鮮瓜湯</b> 瓜+薑-煮		7.0	2.5	2.0	2.7		849
16	四	<b>雞肉絲飯</b> 白米+雞肉-蒸	<b>蜜香豬排X1</b> 豬排-燒	<b>雙色炒蛋*</b> 蛋+玉米+時蔬-炒	<b>爆炒有機高麗</b> 有機高麗菜+時蔬-炒	履歷蔬菜	<b>柴魚味噌湯*</b> 味噌+豆腐+柴魚片-煮	水果	6.7	2.5	2.0	2.8	1.0	893
17	五	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>照燒雞</b> 雞肉+時蔬-燒	<b>麻婆豆腐*</b> 豆腐+詳團豬肉+時蔬-煮	<b>鮮蔬花椰</b> 花椰菜+時蔬-炒	履歷蔬菜	<b>大滷湯*</b> 詳團豬肉+豆腐+時蔬-煮		6.7	2.5	2.0	2.7		828
20	一	<b>薏仁飯</b> 白米+洋薏仁-蒸	<b>無錫排骨*</b> 詳團豬肉+年糕+芝麻-煮	<b>香嫩油腐煲*</b> 油豆腐+時蔬-煮	<b>鐵板芽菜</b> 豆芽+時蔬-煮	履歷蔬菜	<b>綠豆薏仁湯</b> 綠豆+薏仁-煮		6.8	2.5	2.0	2.5		826
21	二	<b>燕麥飯*</b> 白米+燕麥-蒸	<b>紅燒嫩雞</b> 雞肉+時蔬-燒	<b>鮮蔬蒸蛋*</b> 蛋+時蔬-蒸	<b>時令鮮瓜*</b> 鮮瓜+豆製品-煮	履歷蔬菜	<b>薑絲海芽湯</b> 海芽+薑-煮		6.6	2.5	2.0	2.6		817
22	三	<b>DIY特製義大利麵*</b> 麵-煮	<b>炙燒雞翅X1</b> 三節雞翅-燒	<b>番茄肉醬</b> 詳團豬肉+番茄+時蔬-煮	<b>炒筍片</b> 筍+時蔬-炒	履歷蔬菜	<b>蘑菇濃湯*</b> 蘑菇+時蔬-煮		6.8	2.5	2.0	2.7		835
23	四	<b>糙米飯</b> 白米+糙米-蒸	<b>虱目魚排X1*</b> 虱目魚排-炸	<b>瓜仔肉</b> 詳團豬肉+時蔬-煮	<b>清香白菜</b> 大白菜+時蔬-炒	有機蔬菜	<b>菇菇湯</b> 菇+時蔬-煮	水果	6.7	2.5	2.0	3.0	1.0	902
24	五	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>奶油咖哩雞</b> 雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮	<b>可樂餅X1</b> 可樂餅-烤	<b>清炒高麗</b> 高麗菜+時蔬-炒	履歷蔬菜	<b>日式味噌湯*</b> 味噌+豆腐+時蔬-煮		7.2	2.5	2.0	2.8		868
27	一	<b>麥片飯*</b> 白米+麥片-蒸	<b>蒜泥白肉</b> 詳團豬肉+時蔬-煮	<b>麥克雞塊X2</b> 雞塊-炸	<b>香炒海絲</b> 海絲+時蔬-炒	履歷蔬菜	<b>招牌麵線羹</b> 麵線+時蔬-煮	履歷豆漿	7.1	2.9	2.0	3.0		900
28	二	<b>胚芽飯*</b> 白米+胚芽米-蒸	<b>無骨雞排X1</b> 雞排-燒	<b>糖醋魚</b> 鮮魚+時蔬-煮	<b>蒜香高麗</b> 高麗菜+時蔬-炒	履歷蔬菜	<b>香菇雞湯</b> 菇+雞肉+薑-煮		6.6	2.5	2.0	2.7		821
29	三	<b>海苔香鬆飯</b> 白米+香鬆-蒸	<b>吮指翅小腿X2</b> 翅小腿-燒	<b>滷黑豆干*</b> 黑豆干-滷	<b>蔬炒花椰</b> 花椰菜+時蔬-炒	履歷蔬菜	<b>白玉肉絲湯</b> 詳團豬肉+白蘿蔔+薑-煮		6.5	2.5	2.0	2.7		814
30	四	<b>五穀飯*</b> 白米+五穀米-蒸	<b>味噌肉片*</b> 詳團豬肉+時蔬-燒	<b>玉米炒蛋*</b> 蛋+玉米-炒	<b>飄香燻瓜</b> 瓜+時蔬-煮	有機蔬菜	<b>肉骨茶湯</b> 排骨+時蔬-煮	水果	6.8	2.5	2.0	2.7	1.0	895

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「未使用輻射污染食品」

\*表示本菜色含有甲殼類、芒果、花生、牛(羊)奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類及以上各項其製品，不適合對其過敏體質者食用