

		三章1Q 甲路		早點心			午餐				午點心			全 穀 類	油 脂 類	蔬 菜	奶 類	豆 魚 蛋	水 果	鈣 (mg)	鈉 (mg)	熱 量
2月16日	五	★	叻魚高麗菜小米粥 白米、小米、高麗菜、叻魚、絞肉S	蕎麥飯 蕎麥、白米	塔香雞丁 雞丁S、南瓜Q、九層塔Q-煮	洋蔥炒蛋 雞蛋Q、洋蔥Q、木耳Q-炒	有機蔬菜0	味噌豆腐湯 豆腐、味噌	奶香紅豆地瓜湯 紅豆、地瓜、牛奶	水果 水果	6.8	1.9	1.4	0.1	1.7	0.2	210	681	717			
2月17日	六	★	番茄板條 板條、肉絲S、番茄、蚵白菜	燕麥飯 白米、燕麥	家常燉肉 肉丁S、紅蘿蔔Q、豆干-滷	腰果長豆 長豆Q、腰果-炒	有機蔬菜0	冬瓜排骨湯 冬瓜Q、排骨S	香菇蘿蔔雞湯 雞片S、白蘿蔔、香菇	水果 水果	4.7	2.4	2.1	0	2.6	0.2	112	612	645			
2月19日	一	★	麻油雞蛋麵線 麵線、肉絲S、雞蛋、高麗菜、麻油	五穀飯 白米、紫米、糙米、燕麥、麥片	蘿蔔燒雞 雞丁S、白蘿蔔Q、紅蘿蔔Q-煮	三色玉米 玉米粒Q、豆乾丁、紅蘿蔔Q-炒	產銷履歷T	金針湯 金針、冬粉、肉絲S	綠豆薏仁湯 綠豆、薏仁	水果 水果	6.7	1.9	1.6	0	1.8	0.2	111	670	706			
2月20日	二	★	奶香燕麥湯 燕麥、牛奶	藜麥飯 白米、藜麥	糖醋魚 洋蔥Q、彩椒Q、魚丁Q-煮	小瓜炒雞 小黃瓜Q、雞絲S-炒	有機蔬菜0	酸辣湯 高麗菜Q、金針菇Q、木耳Q、紅蘿蔔Q	餛飩湯 餛飩、蚵白菜	水果 水果	5.9	1.9	1.7	0.1	1.6	0.2	205	623	656			
2月21日	三	★	味噌拉麵 拉麵、魚丁、豆芽菜、味噌、海芽	特餐 特餐	奶油白醬義大利麵 絞肉S、洋菇、洋蔥、義大利麵	香芹干絲 白干絲、芹菜Q、紅蘿蔔Q-炒	季節蔬菜	四神湯 肉絲S、薏仁、淮山、芡實	花生桂圓銀耳湯 白木耳、桂圓、花生仁	水果 水果	6.3	2.1	1.4	0	1.7	0.2	100	642	676			
2月22日	四	★	干貝玉米胚芽米粥 白米、胚芽米、玉米、珠貝	麥片飯 麥片、白米	客家滷肉 肉丁S、馬鈴薯Q-煮	芙蓉豆腐 毛豆Q、紅蘿蔔Q、豆腐-煮	有機蔬菜0	蘿蔔雞湯 白蘿蔔Q、雞丁S	大滷麵疙瘩 雞蛋、筍絲、肉絲S、麵疙瘩	水果 水果	6.5	2.1	1.7	0	2.3	0.2	112	694	731			
2月23日	五	★	牛奶+慶生蛋糕 牛奶、慶生蛋糕	紫米飯 紫米、白米	茄汁雞丁 番茄Q、雞丁S-煮	銀芽粉絲煲 冬粉、豆芽Q、紅蘿蔔Q、絞肉S-煮	有機蔬菜0	洋蔥海芽湯 海芽、洋蔥Q、紅蘿蔔Q	韭香米苔目 米苔目、肉絲、高麗菜、韭菜	水果 水果	6.6	1.9	1.6	0.5	1.5	0.2	210	719	757			
2月26日	一	★	油豆腐意麵 意麵、油豆腐、絞肉S、豆芽菜	小米飯 小米、白米	滷豬排 豬排S-滷	南瓜燒蛋 南瓜Q、雞蛋Q-煮	產銷履歷T	芹香結頭菜湯 結頭菜Q、芹菜Q	鮭魚糙米鹹稀飯 白米、糙米、鮭魚、香菇絲、絞肉S	水果 水果	6.5	2.1	1.7	0	2	0.2	113	678	714			
2月27日	二	★	香菇肉羹湯 肉羹S、大白菜、紅蘿蔔、香菇	薏仁飯 薏仁、白米	鳳梨雞丁 雞丁S、洋蔥Q、鳳梨片-煮	沙茶海絲 干絲、海帶絲-炒	有機蔬菜0	玉米蛋花湯 玉米粒Q、雞蛋Q	奶香燒仙草 仙草汁、紅豆、花豆、牛奶	水果 水果	6.5	1.5	1.2	0.1	2.2	0.2	204	665	701			
2月28日	三	★	228休假																			
2月29日	四	★	牛奶+馬拉糕 牛奶、馬拉糕	胚芽米飯 胚芽米、白米	風味咖哩雞 雞丁S、洋芋Q、紅蘿蔔Q、鮮奶油-煮	洋蔥炒甜不辣 洋蔥Q、甜不辣Q、木耳Q-炒	有機蔬菜0	番茄豆腐湯 番茄Q、豆腐	肉絲冬粉 冬粉、肉絲S、小白菜	水果 水果	6.1	1.9	1.7	0.5	2	0.2	213	714	752			

\*3章1Q豆奶日：2/23。

\*本廠一律使用國產豬肉、雞肉。

\*配合天天安心食材政策，每周一供應履歷蔬菜、每周二、四、五供應有機蔬菜。

\*配合國產可追溯生鮮農漁畜產品食材政策，菜單主要食材明細標示「S」已取得CAS標章，標示「Q」可追溯生產來源。

\*本菜單內含「甲殼類、花生、牛奶、雞蛋、堅果、芝麻、含麩質穀物、大豆類、芋類製品」，不適合其過敏體質者食用。