

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附品	全日 總時 (份)	玉米 菜肉 (份)	高麗 菜肉 (份)	油肉 菜肉 (份)	水果 菜肉 (份)	乳品 (份)	肉類 (份)	
3	一	小米飯	黑胡椒豬肉 <small>祥園豬肉+時蔬-煮</small>	卡拉雞排x1 <small>雞排-炸</small>	鮮蔬玉米 <small>玉米+時蔬-煮</small>	蔬菜	鮮菇雞湯 <small>菇+雞肉-煮</small>	6.8	3.0	1.7	3.0			879	
4	二	紫米飯	春川炒雞 <small>洽富雞肉+時蔬-煮</small>	豆干炒肉絲 <small>豆干+豬肉+時蔬-炒</small>	韓式拌豆芽 <small>豆芽菜+時蔬-煮</small>	蔬菜	結頭菜排骨湯 <small>結頭菜+豬肉-煮</small>	養樂多	6.5	2.9	2.0	2.8		1.0	929
5	三	蔥油雞絲拌飯	梅干扣肉 <small>祥園豬肉+筍+梅乾菜-煮</small>	豬肉餡餅x1 <small>餡餅-烤</small>	鮮菇高麗 <small>高麗菜+菇+時蔬-煮</small>	蔬菜	金菇肉絲湯 <small>金針菇+豬肉+時蔬-煮</small>	水果	6.5	2.9	1.8	2.9	1.0		908
6	四	燕麥飯	日式照燒雞 <small>洽富雞肉+時蔬-煮</small>	番茄炒蛋 <small>番茄+蛋-炒</small>	玉筍花椰 <small>花椰菜+玉米筍+時蔬-煮</small>	蔬菜	珍珠奶飲 <small>粉圓-煮</small>		7.0	2.8	1.9	2.7			869
7	五	雜糧飯	香滷雞翅x1 <small>洽富三節翅-油</small>	海山醬關東煮 <small>油豆腐+肉羹+時蔬-煮</small>	清炒三絲 <small>海帶絲+時蔬-炒</small>	蔬菜	四神湯 <small>馬鈴薯+薏仁+豬肉+蓮子-煮</small>	水果	6.7	3.0	1.9	2.9	1.0		932
10	一	DIY 奶油燴飯	奶油南瓜肉醬 <small>雞肉+南瓜+時蔬-煮</small>	玉米香酥餅x1 <small>玉米香酥餅-炸</small>	脆炒白菜 <small>大白菜+時蔬-炒</small>	蔬菜	海芽雞湯 <small>海芽+雞肉-煮</small>		6.9	2.7	2.1	3.0			873
11	二	薏仁飯	海鮮魷魚排x1 <small>海鮮魷魚排-炸</small>	薑汁燒肉 <small>祥園豬肉+時蔬+薑-煮</small>	彩繪鮮瓜 <small>瓜+時蔬-燒</small>	蔬菜	紅豆湯圓 <small>紅豆+湯圓-煮</small>		6.9	3.0	1.8	3.0			888
12	三	咖哩炒麵	香滷豬排x1 <small>祥園豬排-油</small>	五香滷蛋x1 <small>水煮蛋-煮</small>	什錦花椰 <small>花椰菜+時蔬-煮</small>	蔬菜	番茄豆腐湯 <small>番茄+豆腐+時蔬-煮</small>	水果	6.5	2.7	1.7	2.7	1.0		882
13	四	胚芽飯	蜜地瓜燒豬 <small>祥園豬肉+地瓜+時蔬-煮</small>	日式蒸蛋 <small>蛋+時蔬-蒸</small>	蒜香高麗 <small>高麗菜+時蔬+蒜-煮</small>	蔬菜	玉米排骨湯 <small>玉米+豬肉-煮</small>		6.8	3.0	1.8	2.9			877
14	五	麥片飯	糖醋雞 <small>洽富雞肉+時蔬-煮</small>	滷味拼盤 <small>蘿蔔+鵝蛋+時蔬-煮</small>	木耳鮮筍 <small>筍+時蔬-煮</small>	蔬菜	馬鈴薯豬肉湯 <small>馬鈴薯+山藥+豬肉-煮</small>	水果	6.5	2.7	2.0	2.8	1.0		894
17	一	小米飯	打拋豬 <small>祥園豬肉+時蔬+九層塔-煮</small>	春捲x2 <small>春捲-烤</small>	香滷雙結 <small>海帶結+百頁結+時蔬-煮</small>	蔬菜	摩摩喳喳 <small>西谷米+雜糧-煮</small>		6.7	2.8	1.9	2.9			857
18	二	糙米飯	安東雞 <small>洽富雞肉+馬鈴薯+時蔬-燒</small>	菜脯炒蛋 <small>菜脯+蛋-炒</small>	鮮炒脆瓜 <small>鮮瓜+時蔬-煮</small>	蔬菜	味噌小魚海芽湯 <small>海芽+小魚干+味噌-煮</small>		6.5	2.7	1.8	2.8			829
19	三	招牌油飯	香酥雞腿x1 <small>洽富雞腿-炸</small>	紅燒肉丸x1 <small>獅子頭-煮</small>	紅絲高麗 <small>高麗菜+紅蘿蔔-煮</small>	蔬菜	大滷湯 <small>豆腐+豬肉+時蔬-煮</small>	水果	6.5	2.9	1.7	3.0	1.0		910
20	四	燕麥飯	醬燒大排x1 <small>豬排-烤</small>	義式香料雞 <small>洽富雞肉+時蔬-煮</small>	腰果玉米 <small>玉米+時蔬+腰果-煮</small>	蔬菜	羅宋湯 <small>番茄+時蔬-煮</small>	養樂多	6.8	3.0	1.7	2.9	1.0		954
21	五	五穀飯	鹹酥雞x3 <small>雞肉-炸</small>	瓜仔肉 <small>祥園豬肉+豆干+瓜仔+時蔬-煮</small>	白菜粉絲煲 <small>大白菜+冬粉+時蔬-煮</small>	蔬菜	筍片排骨湯 <small>筍+豬肉-煮</small>	水果	6.7	3.0	1.8	3.0	1.0		934
24	一	麥片飯	香酥炸豬排x1 <small>豬排-炸</small>	黃金咖哩 <small>雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮</small>	鐵板豆芽 <small>豆芽+時蔬-煮</small>	蔬菜	味噌豆腐湯 <small>豆腐+味噌-煮</small>		6.8	3.0	1.7	3.0			879
25	二	薏仁飯	壽喜燒 <small>祥園豬肉+時蔬-煮</small>	蜜汁豆干 <small>豆干+腰果-煮</small>	香炒白菜 <small>大白菜+時蔬-煮</small>	蔬菜	仙草芋圓飲 <small>芋圓+仙草-煮</small>		6.9	2.8	1.7	2.9			866
26	三	DIY 義大利麵	黑胡椒大排x1 <small>豬排-烤</small>	番茄肉醬 <small>祥園豬肉+番茄+時蔬-煮</small>	鮮菇甘藍 <small>高麗菜+菇-炒</small>	蔬菜	南瓜鮮蔬湯 <small>南瓜+時蔬-煮</small>	水果	6.7	3.0	1.8	3.0	1.0		934
27	四	胚芽飯	無錫排骨 <small>祥園豬肉+時蔬-煮</small>	和風黑輪x1 <small>黑輪-煮</small>	雙色花椰 <small>花椰菜+時蔬-煮</small>	蔬菜	巧達濃湯 <small>馬鈴薯+時蔬-煮</small>		6.7	2.8	1.9	2.8			853
28	五	紫米飯	鮮菇芋頭燒雞 <small>洽富雞肉+芋頭+時蔬-煮</small>	肉燥蒸蛋 <small>蛋+豬肉-蒸</small>	脆炒筍片 <small>筍+時蔬-煮</small>	蔬菜	冬瓜排骨湯 <small>冬瓜+排骨+枸杞-煮</small>	水果	6.8	3.0	1.9	2.9	1.0		939
31	一	雜糧飯	沙茶豬 <small>祥園豬肉+時蔬-煮</small>	玉米燴豆腐 <small>豆腐+玉米+時蔬-煮</small>	紅燒大根 <small>蘿蔔+時蔬-燒</small>	蔬菜	米粉湯 <small>米粉+豬肉-煮</small>		6.9	2.8	2.0	2.7			865

本公司全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米

※本菜單含有甲殼類、芒果、花生、牛(羊)奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及以上各項其製品，不適合對其過敏體質者食用※



5月9日 母親節

有一個人，她永遠佔據在你心裡最柔軟的地方，這個人是母親；有一種愛，她讓你無限的享用，卻不要你的任何回報，這種愛叫母愛。

小時候，是媽媽一口一口耐心地餵食，現在這一天由我們為媽媽奉食，回饋親恩。

