

莊敬國小 111 年 6 月 6 日至 111 年 6 月 30 日午餐廠商供應表

供餐日期	班級	一、三年級	二、四年級	五年級	六年級	行政及課後照顧
6 月 13 日~6 月 17 日		國琳	沅益	全盛	六年級已畢業	全盛
6 月 20 日~6 月 24 日		皇佳	國琳	沅益	六年級已畢業	沅益
6 月 27 日~6 月 30 日		全盛	皇佳	國琳	六年級已畢業	國琳

# 國琳團膳 111年6月菜單 莊敬國小

★食材來源一律使用臺灣國產豬肉

提供3章1Q及非基改食材

日期	星期	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	附餐	全穀類 (份)	豆肉蛋類 (份)	蔬菜類 (份)	油類 (份)	熱量	淨Q 精飲	
6/2	四	薏仁飯	鹹酥雞 雞丁C, 九層塔, 炸	紅燒獅子頭 獅子頭C, 煮	番茄炒蛋 番茄Q, 雞蛋Q, 炒	有機蔬菜	冬瓜薑絲湯 冬瓜Q, 薑絲, 煮		5.3	2.5	2	2.3	712	0
6/3	五	端午節連假												
6/6	一	紫米飯	照燒豬排 豬排C, 煮	肉絲高麗 肉絲Q, 高麗菜Q, 胡蘿蔔Q, 炒	干丁小魚 非基改豆乾丁, 小魚乾, 炒	產銷履歷	海芽薑絲湯 海芽芽, 薑, 煮		5.3	2.5	2	2.4	717	0
6/6	一	紫米飯 蔬食日	可樂餅 可樂餅C, 炸	香菇高麗 香菇Q, 高麗菜Q, 胡蘿蔔Q, 炒	滷豆干 非基改豆乾丁, 滷	產銷履歷	海芽薑絲湯 海芽芽, 薑, 煮		5.3	2.5	2	2.4	717	0
6/7	二	白飯	紅燒魚丁 水鯊魚Q, 煮	和風小火鍋 紅白蘿蔔Q, 海帶結, 煮	彩蔬肉絲 肉絲Q, 蔬菜Q, 胡蘿蔔Q, 炒	有機蔬菜	冬瓜西米露 冬瓜磚, 西谷米, 煮	水果	5.2	2.4	2	2.5	707	0
6/9	四	義大利麵	蜜汁咕咾肉 豬肉丁Q, 炒	番茄肉醬 番茄Q, 絞肉Q, 炒	佛跳牆 大白菜Q, 胡蘿蔔Q, 芋頭Q, 炒	有機蔬菜	味噌豆腐湯 味噌, 豆腐, 煮		5.3	2.4	2	2.4	709	0
6/10	五	小米飯	洋芋燉肉 馬鈴薯Q, 豬肉C, 焗	燒賣地瓜 燒賣C, 地瓜Q, 蒸	燴什錦 蔬菜Q, 胡蘿蔔Q, 肉絲Q, 燴	有機蔬菜	蘿蔔大骨湯 白蘿蔔Q, 大骨Q, 煮		5.2	2.4	2	2.4	702	0
6/13	一	白飯	宮保雞丁 雞丁Q, 炒	田園三色 玉米粒C, 胡蘿蔔Q, 馬鈴薯Q, 炒	肉絲鮮蔬 蔬菜Q, 胡蘿蔔Q, 肉絲Q, 炒	產銷履歷	羅宋湯 番茄Q, 蔬菜Q, 煮		5.3	2.4	2	2.4	709	0
6/13	一	白飯	麻婆豆腐 絞肉Q, 豆腐, 炒	田園三色 玉米粒C, 胡蘿蔔Q, 馬鈴薯Q, 炒	肉絲鮮蔬 蔬菜Q, 胡蘿蔔Q, 肉絲Q, 炒	產銷履歷	羅宋湯 番茄Q, 蔬菜Q, 煮		5.4	2.4	2	2.4	716	0
6/14	二	地瓜飯	紅燒扣肉 豬肉C, 紅燒	蒸蛋 雞蛋Q, 蒸	開陽青菜 蝦米, 蔬菜Q, 胡蘿蔔Q, 炒	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米粒C, 胡蘿蔔Q, 馬鈴薯Q, 雞蛋Q, 煮		5.5	2.4	2	2.5	728	0
6/16	四	糙米飯	洋蔥雞柳 洋蔥Q, 雞柳Q, 炒	花枝丸*2 花枝丸C, 煮	雪菜肉末 雪菜Q, 絞肉Q, 炒	有機蔬菜	香菇雞湯 香菇Q, 蔬菜Q, 雞丁Q, 煮		5.4	2.4	2	2.3	712	0
6/17	五	白飯	古早味扣肉 肉丁C, 煮	杏鮑菇大瓜 杏鮑菇Q, 大黃瓜Q, 炒	鮮菇百頁 菇Q, 百頁, 炒	有機蔬菜	鮮蔬大骨湯 蔬菜Q, 大骨Q, 煮		5.3	2.4	2	2.4	709	0
6/20	一	黑芝麻飯	生薑肉片 薑, 肉片C, 紅燒	乾丁絞肉 豆乾丁, 絞肉Q, 炒	蝦醬青菜 蝦米, 蔬菜Q, 胡蘿蔔Q, 炒	產銷履歷	竹筍大骨湯 竹筍, 大骨, 煮		5.2	2.4	2	2.4	702	0
6/20	一	黑芝麻飯	大溪豆乾 豆干, 炒	芋香大白 芋頭Q, 大白菜Q, 胡蘿蔔Q, 炒	蝦醬青菜 蝦米, 蔬菜Q, 胡蘿蔔Q, 炒	產銷履歷	竹筍大骨湯 竹筍, 大骨, 煮		5.3	2.4	2	2.4	709	0
6/21	二	肉鬆飯	沙茶魚丁 水鯊魚丁Q, 煮	蒜香敏豆肉絲 蒜頭, 敏豆Q, 肉絲Q, 炒	獅子頭 獅子頭C, 紅燒	有機蔬菜	玉米段湯 玉米段Q, 煮		5.5	2.4	2	2.5	728	0
6/23	四	麥片飯	黑胡椒里肌 里肌排Q, 煮	洋蔥炒蛋 洋蔥Q, 雞蛋Q, 炒	柴魚關東煮 柴魚片, 蔬菜Q, 油豆腐, 煮	有機蔬菜	地瓜山粉圓 地瓜, 山粉圓, 煮		5.4	2.4	2	2.3	712	0
6/24	五	白飯	紅糟肉 豬肉C, 炒	泰式打拋豬 番茄Q, 洋蔥Q, 絞肉Q, 炒	鮮瓜燴什錦 瓜Q, 胡蘿蔔Q, 肉絲Q, 燴	有機蔬菜	海結大骨湯 海帶結, 大骨, 煮		5.3	2.4	2	2.4	709	0
6/27	一	白飯	筍乾燒肉 筍乾, 肉丁C, 燒	麻婆豆腐 豆腐, 絞肉Q, 炒	雞絲鮮蔬 雞丁C, 蔬菜Q, 胡蘿蔔Q, 炒	產銷履歷	巧達濃湯 玉米粒C, 胡蘿蔔Q, 馬鈴薯Q, 雞蛋Q, 煮		5.3	2.4	2	2.4	709	0
6/27	一	白飯	紅燒滷蛋 雞蛋Q, 滷	麻婆豆腐 豆腐, 絞肉Q, 炒	雞絲鮮蔬 雞丁C, 蔬菜Q, 胡蘿蔔Q, 炒	產銷履歷	巧達濃湯 玉米粒C, 胡蘿蔔Q, 馬鈴薯Q, 雞蛋Q, 煮		5.2	2.4	2	2.4	702	0
6/28	二	地瓜飯	香酥魚排 魚排Q, 炸	毛豆三色 絞肉Q, 胡蘿蔔Q, 乾木, 毛豆, 炒	韓式肉片 高麗菜Q, 肉片Q, 煮	有機蔬菜	冬瓜薏仁湯 冬瓜Q, 薏仁, 煮		5.4	2.4	2	2.4	716	0
6/30	四	糙米飯	紅燒雞丁 雞丁Q, 紅燒	雞塊*2 雞塊C, 炸	蝦醬高麗 蝦米, 高麗菜Q, 炒	有機蔬菜	小魚蔬菜味噌湯 小魚乾, 蔬菜Q, 味噌, 煮		5.4	2.4	2	2.5	721	0

\*本菜單可能含有蝦、芒果、花生、奶類、蛋、堅果、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品等政府公告之11大易致過敏原料，不適合對其過敏體質者食用，食用前請各位師生特別注意。

營養師 李景惠

# 沅益食品

## 111年6月菜單 莊敬國小

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐	全穀	豆魚	蔬菜	油脂	熱量
6/2	四	端午節油飯	粉嫩雞排 燒：雞排S	布丁玉米餅 炸：玉米餅S	開陽白菜 燒：白菜Q,紅蘿蔔Q,蝦米	有機蔬菜 羅宋湯 高麗菜Q,番茄Q,肉片S		6.5	2.8	2.4	2.7	847
6/3-6/5端午節連假三日												
6/6	一	白飯	味噌燉肉 燒：白蘿蔔Q,肉丁S	豆瓣香干片 炒：豆干片,高麗菜Q	脆炒佛手瓜 炒：佛手瓜Q,紅蘿蔔Q	履歷蔬菜 紫菜蛋花湯 紫菜,蛋Q		6.6	2.8	2.3	2.9	860
6/7	二	糙米飯	椰漿咖哩雞 燒：馬鈴薯Q,紅蘿蔔Q,雞丁S	茄汁天婦羅 燒：甜不辣T,西芹Q	竹筍三絲 炒：筍Q,木耳Q,肉絲S	有機蔬菜 黑糖地瓜湯 地瓜Q	水果	6.5	2.8	2.4	2.7	847
6/9	四	白飯	虱目魚塊X3 炸：虱目魚塊S	甜蔥紅絲烘蛋 炒：紅蘿蔔Q,洋蔥Q,蛋Q	三杯菜豆 燒：菜豆Q,肉絲S,九層塔	有機蔬菜 玉米濃湯 玉米Q,紅蘿蔔Q,馬鈴薯Q	豆奶	6.5	2.8	2.4	2.7	847
6/10	五	麥片飯	葡式香料雞排 燒：雞排S	麻婆豆腐 燒：豆腐,絞肉S	蛋酥高麗 炒：高麗菜Q,木耳Q,蛋Q	有機蔬菜 鮮筍雞湯 筍Q,雞丁S		6.6	2.8	2.3	2.8	856
6/13	一	白飯	壽喜燒肉柳 燒：豬肉柳S,洋蔥Q	家常燒油腐 燒：油豆腐,木耳Q	絲瓜滑蛋 燒：絲瓜Q,紅蘿蔔Q,金耳菇Q,蛋Q	履歷蔬菜 蘿蔔貢丸湯 白蘿蔔Q,貢丸S		6.8	2.8	1.5	2.9	854
6/14	二	什錦炒麵	蔥燒雞翅 燒：雞翅S,青蔥	冬瓜燒肉末 燒：冬瓜Q,絞肉S	福州丸子燒 燒：福州丸S	有機蔬菜 酸辣湯 筍Q,紅蘿蔔Q,木耳Q,豆腐		6.5	2.8	2.4	2.8	851
6/16	四	地瓜飯	糖醋咕咾肉 燒：豬肉丁S,洋蔥Q,彩椒Q	甜醬關東煮 燒：紅白蘿蔔Q,玉米Q,海帶結	敏豆肉絲 炒：敏豆T,肉絲S	有機蔬菜 味噌海芽湯 味噌,海帶芽		6.5	2.8	2.4	2.7	847
6/17	五	白飯	三杯雞 燒：雞丁S,九層塔	蜜汁芝麻黑干 燒：黑豆干,白芝麻	蒲瓜肉片 燒：蒲瓜Q,紅蘿蔔Q,肉片S	有機蔬菜 沙茶鮮肉羹 白菜Q,木耳Q,豬肉絲S		6.5	2.8	2.4	2.9	856
6/20	一	小米飯	海南雞丁 燒：小瓜Q,雞丁S	砂鍋獅子頭 燒：高麗菜Q,獅子頭S	醬爆干絲 炒：海帶絲,干絲,肉絲S	履歷蔬菜 紅麵線湯 紅麵線,木耳Q,豬肉絲S		6.5	2.8	2.2	2.9	851
6/21	二	白飯	筍干燉肉 燒：筍干,豬肉丁S	番茄炒蛋 炒：番茄Q,蛋Q	鮮菇燒大瓜 燒：大瓜Q,香菇Q	有機蔬菜 奶香巧達湯 馬鈴薯Q,玉米Q,洋蔥Q		6.6	2.9	2.3	2.6	854
6/23	四	蕎麥飯	照燒豬排 燒：豬排S	客家小炒 炒：豆干片,芹菜Q,肉絲S	一品佛跳牆 燒：白菜Q,木耳Q,鳥蛋Q	有機蔬菜 麥片QQ 麥片,QQ圓		6.6	2.8	2.2	2.7	849
6/24	五	白飯	義式茄汁雞 燒：雞丁S,番茄Q,洋蔥Q	白醬洋芋 燒：馬鈴薯Q,紅蘿蔔Q,毛豆S	蒜香花椰 炒：花椰菜S,蒜頭	有機蔬菜 薏米肉片湯 冬瓜Q,小薏仁,豬肉片S		6.7	2.8	2.3	2.9	867
6/27	一	紫米飯	宮保雞丁 燒：雞丁S,洋蔥Q,花生	玉米炒蛋 炒：玉米粒Q,紅蘿蔔Q,蛋Q	鐵板銀芽 炒：豆芽菜Q,韭菜Q	履歷蔬菜 御膳雞湯 冬瓜Q,雞丁S,當歸,枸杞		6.6	2.8	2.3	2.8	856
6/28	二	白飯	鍋燒鮮魚 燒：水鯊魚丁S,豆薯Q	干丁肉燥 燒：豆干丁,絞肉S	香蒜炒敏豆 炒：敏豆T,紅蘿蔔Q,蒜頭	有機蔬菜 金針湯 乾金針,金耳菇Q		6.5	2.8	2.2	2.9	851
6/30	四	醬油蛋炒飯	古早味大排 燒：豬排S	高麗粉絲煲 炒：高麗菜Q,紅蘿蔔Q,冬粉	塔香海茸 燒：海茸,豬肉絲S,九層塔	有機蔬菜 黑輪大根湯 白蘿蔔Q,黑輪丁S		6.5	2.8	2.3	2.8	849

食材一律使用國產豬肉及非基改食材

菜單中(S)表示CAS台灣優良農產品,(Q)表示生產追溯QR code  
營養師：沈凱瑄、葉亭妤、張韻瑩 6/7(二)公糧回饋水果、6/9(四)三年級供應豆



# 全盛美食111年6月菜單莊敬國小

◎公司地址：新北市樹林區保安街三段1巷1號 電話：02-26884900 ◎營養師：許金鳳、陳雅婷、周詩祐、劉雅菁、藍雯琪、林映汝、劉彥伶、李賢蒂

★本公司豬肉及其製品全面使用國產肉、全面使用非基改玉米及豆製品，請大家安心食用★

★本公司未使用輻射污染食品，請大家安心食用★

日期	星期	主食	主菜	副菜	湯品	附餐	全穀類	豆、肉蛋類	油類	蔬菜類	熱量
2	四	白飯 白米	京醬燒雞 雞肉塊、時蔬、京醬-燒	鮮魷粉絲煲 冬粉、魷魚、洋蔥-炒	豆皮白菜 大白菜、豆皮、香菇-煮	履歷 海芽豆腐湯 海帶芽、豆腐、味噌	5	2	2	2	7
3	五	端午節放假一天									
6	一	香鬆炒飯 白米、海苔香鬆	洋菇豬排 豬排、洋菇-滷(X1)	紅蔘炒蛋 雞蛋、紅蘿蔔-炒	鮮菇四季豆 四季豆、鮮菇、紅蘿蔔-炒	履歷 玉米雞肉湯 玉米、雞肉、紅蘿蔔	5	2	2	2	7
	一 蔬食	香鬆炒飯 白米、海苔香鬆	醬爆豆干片 豆干、芹菜、香菇-炒	紅蔘炒蛋 雞蛋、紅蘿蔔-炒	鮮菇四季豆 四季豆、鮮菇、紅蘿蔔-炒	履歷 玉米雞肉湯 玉米、雞肉、紅蘿蔔	5	2	2	2	7
7	二	白飯 白米	咖哩燉雞 雞肉、馬鈴薯、洋蔥-煮	毛豆福州丸 福州丸、毛豆仁-滷(X1)	雙色花椰 青花、白花、紅蘿蔔-炒	有機 綠豆湯 綠豆	水果 5	2	2	2	7
9	四	薏仁飯 白米、洋薏仁	炸虱目魚排 虱目魚排-炸(X1)	照燒甜不辣 甜不辣、時蔬-燒	鮮菇結頭 結頭菜、鮮菇-炒	有機 高麗排骨湯 高麗菜、排骨	豆奶 5	2	2	2	7
10	五	白飯 白米	彩椒檸檬雞 雞肉塊、洋蔥、彩椒、檸檬汁-燒	香菇肉燥 豬肉、豆干、香菇-煮	木耳扁蒲 扁蒲、木耳、紅蘿蔔-煮	有機 海芽蛋花湯 海帶芽、雞蛋、薑絲	5	2	2	2	7
13	一	白飯 白米	花生宮保雞 雞肉、時蔬、花生-煮	酸菜肉茸凍腐 凍豆腐、豬肉、酸菜-煮	蒜炒黃豆芽 黃豆芽、木耳、蒜-炒	履歷 冬瓜薏仁湯 冬瓜、洋薏仁、枸杞	5	2	2	2	7
	一 蔬食	白飯 白米	酸菜凍豆腐 凍豆腐、酸菜、紅椒-燒	杏鮑菇滷蛋 雞蛋、杏鮑菇-滷(X1)	蒜炒黃豆芽 黃豆芽、木耳、蒜-炒	履歷 冬瓜薏仁湯 冬瓜、洋薏仁、枸杞	5	2	2	2	7
14	二	豬肉 什錦炒麵 麵條、豬肉、時蔬	塔香魚條 魚條、九層塔-燒(X2)	椒鹽炒黑輪 時蔬、黑輪-炒	芝麻海根 海帶根、白芝麻-炒	有機 南瓜濃湯 南瓜、洋芋、雞蛋-勾芡	5	2	2	2	7
16	四	白飯 白米	蒜香豬排 豬排-滷(X1)	菜脯炒蛋 雞蛋、菜脯-炒	枸杞冬瓜 冬瓜、鮮菇、枸杞-煮	有機 肉骨茶湯 牛蒡、排骨、肉骨茶包	5	2	2	2	7
17	五	胚芽飯 白米、胚芽米	柚香嫩雞 雞肉、時蔬、柚子醬-燒	滷豬血糕 豬血糕-滷(X3)	木須洋芋 洋芋、木耳、紅蘿蔔-炒	有機 雙色蘿蔔湯 白蘿蔔、紅蘿蔔	5	2	2	2	7
20	一	白飯 白米	豆瓣醬鮮魚 魚肉、洋蔥、豆瓣醬-燒	玉米炒蛋 雞蛋、玉米-炒	清炒甘藍 高麗菜、木耳、紅蘿蔔-炒	履歷 蒲瓜燉湯 扁蒲、木耳	5	2	2	2	7
	一 蔬食	白飯 白米	麻婆豆腐 豆腐、紅蘿蔔、毛豆仁-煮	玉米炒蛋 雞蛋、玉米-炒	清炒甘藍 高麗菜、木耳、紅蘿蔔-炒	履歷 蒲瓜燉湯 扁蒲、木耳	5	2	2	2	7
21	二	蕎麥飯 白米、蕎麥	鹽酥炸雞 雞肉-炸(X3)	鐵板油豆腐 油豆腐、香菇、毛豆仁-煮	層香海茸 海茸、九層塔-煮	有機 大頭排骨湯 結頭菜、排骨	5	2	2	2	7
23	四	白飯 白米	蘑菇醬嫩雞 雞肉、洋蔥、蘑菇-煮	打拋寬冬粉 寬冬粉、豬肉、九層塔-炒	紅片鮮瓜 鮮瓜、鮮菇、紅蘿蔔-煮	有機 綠豆麥片湯 綠豆、麥片	5	2	2	2	7
24	五	肉燥油飯 糯米、香菇、豬肉	鐵路豬排 豬排-滷(X1)	鮮蔬魚羹 時蔬、魚羹-燒	南瓜玉米 玉米、南瓜、毛豆仁-炒	有機 山藥燉湯 山藥、牛蒡、枸杞	5	2	2	2	7
27	一	玉米飯 白米、玉米	柴香和風燒雞 雞肉、時蔬、柴魚片-燒	咖哩肉醬 洋芋、豬肉(少)、洋蔥、咖哩-煮	香菇蒲瓜 扁蒲、香菇、木耳-煮	履歷 酸辣湯 豆腐、筍、雞蛋、木耳-芡	5	2	2	2	7
	一 蔬食	玉米飯 白米、玉米	紅燒烤麩 烤麩、青椒、紅蘿蔔-燒	咖哩鵝蛋 洋芋、鵝蛋、洋蔥-煮 鵝蛋X1	香菇蒲瓜 扁蒲、香菇、木耳-煮	履歷 酸辣湯 豆腐、筍、雞蛋、木耳-芡	5	2	2	2	7
28	二	白飯 白米	烤肉醬肉片 豬肉、洋蔥、烤肉醬-燒	蕃茄豆腐滑蛋 蕃茄、雞蛋、豆腐-煮	韭香豆芽 豆芽、韭菜、木耳-炒	有機 豆薯雞湯 豆薯、雞骨	5	2	2	2	7
30	四	蕎麥飯 白米、蕎麥	塔香雞翅 雞翅、九層塔-滷(X1)	白菜獅子頭 獅子頭、大白菜-燒(X1)	什錦三絲 海帶、時蔬、紅蘿蔔-炒	有機 結頭菜燉湯 結頭菜、紅蘿蔔	6	2	2	2	8



日期	星期	主食	今日主菜	美味副菜	半日班 菜	湯品	全穀 雜糧	豆魚 蛋肉	蔬菜 類	油脂 類	水果 類	熱量
2	四	香Q白飯	紅燒嫩肉 肉丁S蘿蔔Q蕃茄Q-燉	什蔬髮菜羹 大白菜Q肉絲S木耳Q紅蘿蔔Q髮菜-滷	美式雞塊x2 雞塊-S-炸	田園南瓜湯 南瓜Q雞蛋Q紅蘿蔔Q	5.6	2.4	2	2.7		744
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block;"> <p><b>端午節快樂!</b></p> </div>												
6	一	糙米飯	沙茶蔥香豬 肉片S洋蔥Q-煮	芝麻蜜燒黑干 黑豆干芝麻-燒	黃金什錦 馬鈴薯Q紅蘿蔔Q魚丸S-煮	佛手雞丁湯 佛手瓜Q雞丁Q	5.7	2.5	2	2.5		749
7	二	千島香鬆飯	可樂雞腿 雞腿S-滷	甘甜高麗菜 高麗菜Q木耳Q紅蘿蔔Q-炒	打拋肉 蕃茄Q絞肉S洋蔥Q-炒	紅豆紫米湯 紅豆紫米	5.5	2.5	2	2.6	1	800
9	四	香Q白飯	三杯塔香雞 雞丁S米血S-煮	洋蔥炒蛋 洋蔥Q雞蛋Q毛豆Q-炒	韭菜豆芽 豆芽菜Q韭菜Q紅蘿蔔Q-炒	冬瓜肉片湯 冬瓜Q肉片S	5.6	2.4	2.2	2.6		744
10	五	燕麥飯	呷滋魚排 魚排Q-炸	筍香肉燥 筍丁絞肉S-滷	紅炒扁蒲 扁蒲Q鮮菇Q紅蘿蔔Q-煮	玉米濃湯 玉米粒S紅蘿蔔Q雞蛋Q	5.6	2.5	2.2	2.8		761
13	一	香Q白飯	泡菜豬肉煲 肉片S高麗菜Q金針菇Q-煮	鮮菇黃瓜 大黃瓜Q鮮菇Q紅蘿蔔Q-煮	蒜泥老皮豆腐 油豆腐-燒	燕茅雞湯 結頭菜Q雞丁Q	5.5	2.5	2	2.5		735
14	二	什錦炒麵	蔥油雞 雞丁S洋蔥Q-煮	醬燒豆干 豆干-燒	酥炸雙拼 貢丸S蝦捲S-炸	沙茶時蔬湯 金針菇Q高麗菜Q肉絲S豆皮	5.6	2.5	2	2.7		751
16	四	香Q白飯	蒜蓉雞腿 雞腿S-滷	芙蓉絲瓜 絲瓜Q寬冬粉雞蛋Q-煮	麻婆豆腐 豆腐絞肉S-燒	鮭魚羹湯 鮭魚菜S蘿蔔Q雞蛋Q紅蘿蔔Q	5.7	2.5	2.2	2.5		754
17	五	什穀米飯	筍香肉角 肉丁S筍T-燒	玉米四喜 玉米粒S雞絞肉S毛豆Q紅蘿蔔Q-煮	砂鍋大白菜 大白菜Q木耳Q紅蘿蔔Q肉絲S-煮	時瓜雞丁湯 青木瓜Q雞丁Q	5.6	2.5	2	2.5		742
20	一	燕麥飯	普羅旺斯煮魚 魚丁Q南瓜Q-煮	椒鹽花枝丸X2 花枝丸S-炸	雙滷豆干 麵輪豆干紅蘿蔔-滷	蘿蔔肉片湯 蘿蔔Q肉片S	5.7	2.5	2	2.7		758
21	二	香Q白飯	橙香里肌 豬排S-燒	脆炒時蔬 高麗菜Q鮮菇Q木耳Q-炒	古早味肉燥 絞肉S脆瓜T-滷	和風豆腐湯 豆腐小魚干	5.5	2.5	2.2	2.5		740
23	四	糙米飯	黑胡椒豚肉柳 豬柳S洋蔥Q-煮	咖哩肉丸子 獅子頭S馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-煮	紅絲歐姆蛋 紅蘿蔔Q雞蛋Q-炒	綠豆西米露 綠豆西谷米	5.6	2.5	2	2.6		747
24	五	揚州炒飯	迷迭香棒腿 雞腿S-滷	豆仁冬瓜 冬瓜Q毛豆Q絞肉S-煮	韓式拌雜菜 油菜Q冬粉海帶芽豆皮紅蘿蔔Q-炒	法式濃湯 玉米粒S洋蔥Q紅蘿蔔Q雞蛋Q	5.7	2.5	2	2.5		749
27	一	胚芽米飯	味噌薑燒肉片 肉片S洋蔥Q-燒	甜醬蘿蔔煮 蘿蔔Q油豆腐-煮	椒鹽地瓜 地瓜Q-炸	羅宋湯 高麗菜Q芹菜Q蕃茄Q肉絲S	5.8	2.4	2.2	2.7		763
28	二	香Q白飯	椰香咖哩雞 雞丁S馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-煮	鮮炒萵苣 大陸妹Q紅蘿蔔Q木耳Q-炒	醬燒福州丸 福州丸S絞肉S-燒	薑絲冬瓜湯 冬瓜Q肉絲S	5.7	2.5	2.2	2.5		754
30	四	海苔肉鬆飯	匈牙利燉雞 雞丁S甜椒Q-燉	珍珠炒蛋 玉米粒S毛豆Q雞蛋S紅蘿蔔Q-炒	時瓜鮮燴 大黃瓜Q肉羹S木耳Q-炒	日式海芽湯 海帶芽小魚干	5.6	2.5	2	2.6		747

★本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米。★提供履歷米供餐，6/7(二)回饋水果。 營養師 劉容均、鄭雅芸

★本廠一律使用國產豬肉、雞肉(含再製加工品)。 ★三章1Q豆奶日：6/9(四)。

(S)：CAS 台灣優良農產品標章 (Q)：台灣農產生產追溯 (T)：產地-台灣