

莊敬國小 111 年 8 月 30 日至 111 年 9 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
8 月 30 日~9 月 8 日		沅益 (一年級 8/30 上課半天不用餐)	全盛	皇佳	國琳	皇佳 (課照 8/31 開始上課)
9 月 12 日~9 月 16 日		國琳	沅益	全盛	皇佳	全盛
9 月 19 日~9 月 23 日		皇佳	國琳	沅益	全盛	沅益
9 月 26 日~9 月 30 日		全盛	皇佳	國琳	沅益	國琳

日期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐	全蛋	豆魚	蔬菜	油麵	熟蛋
8/30	白飯	金沙燒肉 燒：豬肉丁S, 南瓜Q	金耳絲瓜滑蛋 炒：絲瓜Q, 金針菇Q, 蛋Q	茄汁天婦羅 炒：甜不辣S, 西芹Q	有機蔬菜	薑絲昆布湯 海帶結, 薑絲	5.4	2.3	2.1	2.2	7.0
9/1	糙米飯	南洋咖哩魚丁 燒：水鯊丁Q, 馬鈴薯Q, 紅蘿蔔Q	炸醬干丁肉燥 滷：豆干丁, 絞肉S	脆炒花椰菜 炒：花椰菜S, 紅蘿蔔Q	有機蔬菜	鮮筍雞湯 筍Q, 雞丁S	5.3	2.4	2.1	2.2	6.9
9/2	白飯	蜜烤翅小腿x2 烤：翅小腿S	小瓜炒肉片 炒：小瓜Q, 洋蔥Q, 豬肉片S	蛋酥高麗 炒：高麗菜Q, 紅蘿蔔Q, 蛋Q	有機蔬菜	香菇豆腐羹 豆腐, 香菇Q, 肉絲S	5.3	2.4	2.2	2.2	7.0
9/5	麥片飯	沙茶燒肉柳 炒：豬肉柳S, 洋蔥Q, 青蔥	麻婆豆腐 燒：豆腐, 絞肉S, 毛豆S	韭香芽菜 炒：豆芽菜Q, 木耳Q, 韭菜Q	履歷蔬菜	玉米濃湯 玉米Q, 紅蘿蔔Q, 馬鈴薯Q	5.4	2.3	2.1	2.2	7.0
9/6	紅藜飯	馬鈴薯燉雞 燒：雞丁S, 馬鈴薯Q, 洋蔥Q	瓜仔肉燥 滷：白蘿蔔Q, 絞肉S, 碎瓜	蒜香敏豆 炒：敏豆T, 紅蘿蔔Q, 蒜頭	有機蔬菜	綠豆西米露 綠豆, 西谷米	5.4	2.3	2.2	2.1	7.0
9/8	肉絲炒麵	泰醬燒雞排 燒：雞排S	玉米歐姆蛋 炒：蛋Q, 玉米Q, 馬鈴薯Q, 紅蘿蔔Q	什錦麻辣燙 滷：高麗菜Q, 紅蘿蔔Q, 金針菇Q, 角螺	有機蔬菜	芹香蘿蔔湯 白蘿蔔Q, 芹菜Q	5.4	2.4	2.1	2.2	7.0
9/9-9/11 中秋連假三日											
9/12	燕麥飯	蒜泥白肉 炒：豬肉片S, 小瓜Q, 蒜頭	XO小魚豆干 炒：豆干片, 洋蔥Q, 小魚干	筍片赤肉羹 燒：筍Q, 肉片S, 木耳Q	履歷蔬菜	和風雞湯 豆薯Q, 雞丁S	5.3	2.4	2.1	2.2	7.0
9/13	肉醬義大利麵	鐵板嫩雞柳 炒：雞肉柳T, 洋蔥Q, 彩椒Q	海結滷油腐 滷：油豆腐, 海帶結	肉燥高麗 炒：高麗菜Q, 紅蘿蔔Q, 絞肉S	有機蔬菜	番茄蛋花湯 番茄Q, 蛋Q, 青蔥	5.4	2.3	2.2	2.1	7.0
9/15	五穀飯	塔香鹹酥雞 炸：雞丁S, 九層塔	小蔥紅絲炒蛋 炒：紅蘿蔔Q, 蛋Q, 青蔥	蒜香蘿蔔糕 燒：蘿蔔糕S, 蒜頭	有機蔬菜	榨菜粉絲湯 冬粉, 榨菜, 肉絲S	5.4	2.3	2.1	2.3	7.0
9/16	白飯	糖醋排骨 燒：豬肉丁S, 排骨丁Q, 洋蔥Q, 毛豆S	砂鍋白菜滷 滷：白菜Q, 紅蘿蔔Q, 木耳Q	雞塊x2 炸：雞塊S	有機蔬菜	青木瓜肉片湯 青木瓜Q, 豬肉片S	5.3	2.4	2.1	2.3	7.0
9/19	紫米飯	爆炒三杯雞 炒：雞丁S, 蒜頭, 九層塔	毛豆甜蔥炒蛋 炒：蛋Q, 洋蔥Q, 毛豆S	沙茶四喜 炒：玉米Q, 紅蘿蔔Q, 豆干丁, 絞肉S	履歷蔬菜	紅麵線湯 紅麵線, 木耳Q, 筍Q, 肉絲S	5.4	2.4	2.1	2.2	7.1
9/20	白飯	筍乾焗腳丁 滷：豬肉丁S, 豬腳丁S, 筍乾	五味嫩油腐 燒：油豆腐, 蒜頭, 香菜	番茄燴白花 炒：白花椰S, 番茄Q	有機蔬菜	蔬菜蛋花湯 高麗菜Q, 蛋Q, 香菇Q	5.3	2.3	2.2	2.1	6.9
9/22	香蔥肉末炒飯	蘑菇醬燒豬排 燒：豬排S	韓式部隊鍋 煮：高麗菜Q, 泡菜, 年糕	蜜汁黑豆干 滷：黑豆干, 白芝麻	有機蔬菜	芋頭甜湯 芋頭Q, 地瓜圓	5.4	2.4	2.1	2.2	7.1
9/23	黑芝麻飯	椰漿咖哩雞 燒：雞丁S, 馬鈴薯Q, 洋蔥Q	蔬菜獅子頭 燒：獅子頭S, 白菜Q	竹筍三絲 炒：筍Q, 木耳Q, 紅蘿蔔Q	有機蔬菜	日式豆腐湯 豆腐, 味噌, 柴魚片	5.3	2.3	2.2	2.2	6.9
9/26	蕎麥飯	BBQ醬烤肉片 炒：豬肉片S, 洋蔥Q	金沙豆腐 燒：豆腐, 南瓜Q	脆炒佛手瓜 炒：佛手瓜Q, 木耳Q, 紅蘿蔔Q	履歷蔬菜	元氣蔬菜湯 高麗菜Q, 番茄Q, 香菇Q	5.4	2.3	2.2	2.2	7.0
9/27	雜糧飯	義式白醬魚 燒：水鯊丁S, 洋蔥Q, 馬鈴薯Q	酸心素肚 煮：素肚, 酸菜, 薑絲	韓式拌黃芽 炒：黃豆芽Q, 紅蘿蔔Q, 肉絲S	有機蔬菜	海芽蛋花湯 海帶芽, 蛋Q	5.4	2.4	2.1	2.2	7.1
9/29	薏仁飯	冬瓜燜肉 滷：豬肉丁S, 冬瓜Q	香蔥菜脯蛋 炒：蛋Q, 碎脯, 青蔥	絲瓜粉絲煲 燒：冬粉, 絲瓜Q, 紅蘿蔔Q	有機蔬菜	玉米海帶湯 玉米Q, 海帶結	5.3	2.3	2.2	2.1	6.9
9/30	白飯	日式親子丼 煮：雞肉柳T, 洋蔥Q, 蛋Q, 柴魚片	打拋肉醬 燒：絞肉S, 洋蔥Q, 番茄Q, 九層塔	開陽鮮瓜 燒：大瓜Q, 木耳Q, 蝦米	有機蔬菜	當歸燉湯 白蘿蔔Q, 肉片S, 當歸	5.3	2.4	2.3	2.1	7.0

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、葉亭好、張韻瑩 9/13(二)供應豆奶、9/27(二)公糧回饋水果



全盛美食111年8+9月菜單莊敬國小

◎公司地址：新北市樹林區保安街二段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、李賢萍

★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	附茶	全蛋類	豆、肉類	油類	蔬菜類	熱量	
8/30	二	白飯 白米	豬肉滑蛋 豬肉、雞蛋-燒	花生滷豆干 豆干、花生-滷	三色玉米 玉米、洋芋、紅蘿蔔-炒	有機 味噌湯 豆腐、海帶芽、味噌	5	2	2	2	7	
9/1	四	白醬豬肉 義大利麵 義大利麵、豬肉、白醬	蘑菇醬豬排 豬排、洋菇片-滷(X1)	炸可樂餅 可樂餅-炸(X1)	鮮菇高麗 高麗菜、鮮菇-炒	有機 金針雞湯 金針、雞骨	5	2	2	2	7	
9/2	五	雜糧飯 白米、燕麥、麥片	和風燒雞 雞肉、時蔬-燒	蔥燒豬肉百頁 百頁豆腐、豬肉、蔥-燒	塔香海茸 海茸、九層塔-煮	有機 竹筍排骨湯 竹筍、排骨	5	2	2	2	7	
9/5	一	玉米飯 白米、玉米	鮮菇豬柳 豬肉、鮮菇、洋蔥-煮	菜脯蛋 雞蛋、菜脯-炒	筍片針菇 竹筍、金針菇-炒	履歷 豆薯雞湯 豆薯、雞骨	5	2	2	2	7	
9/5	蔬食	玉米飯 白米、玉米	香菇烤麩 烤麩、香菇、紅蘿蔔-煮	菜脯蛋 雞蛋、菜脯-炒	筍片針菇 竹筍、金針菇-炒	履歷 時瓜針菇湯 時瓜、金針菇、木耳	5	2	2	2	7	
9/6	二	白飯 白米	蘿蔔燒雞 雞肉、白蘿蔔、紅蘿蔔-燒	麻婆豆腐 豆腐、絞肉、毛豆仁-煮	韭香豆芽 豆芽、韭菜、木耳-炒	有機 綠豆粉圓湯 綠豆、粉圓	5	2	2	2	7	
9/8	四	蔥頭炒米粉 米粉、紅蔥末、時蔬	蔥燒魚排 魚排、蔥-燒(X1)	滷福州丸 福州丸(X1)、毛豆仁-滷	枸杞冬瓜 冬瓜、枸杞-煮	有機 高麗排骨湯 高麗菜、排骨	5	2	2	2	7	
9/9	五	~中秋佳節連假~										
9/12	一	白飯 白米	蒜香鮮魚 魚肉、時蔬、蒜-煮	咖哩豬肉寬粉 豬肉、寬冬粉、咖哩-煮	豆皮白菜 大白菜、豆皮-燒	履歷 薏仁燉湯 時瓜、洋蔥仁	5	2	2	2	7	
9/12	蔬食	白飯 白米	茄汁洋葱炒蛋 雞蛋、洋蔥、蕃茄-炒	蔬食咖哩寬粉 寬冬粉、咖哩-煮	豆皮白菜 大白菜、豆皮-燒	履歷 薏仁燉湯 時瓜、洋蔥仁	5	2	2	2	7	
9/13	二	青醬雞肉 筆管麵 筆管麵、雞肉、青醬	蒜香豬排 豬排-滷(X1)	炸地瓜薯條 地瓜薯條-炸(X3)	芝麻海根 海帶根、白芝麻-煮	有機 南瓜濃湯 南瓜、雞蛋、馬鈴薯	豆奶 5	2	2	2	7	
9/15	四	雜糧飯 白米、燕麥、麥片	糖醋豬肉 豬肉、鳳梨-煮	蔥燒凍豆腐 凍豆腐、蔥-燒	木耳青花 青花菜、木耳、紅蘿蔔-炒	有機 菇菇燉湯 時蔬、鮮菇	5	2	2	2	7	
9/16	五	糙米飯 白米、糙米	彩椒花生燒雞 雞肉、青椒、花生-燒	花瓜肉燥 絞肉、豆干、花瓜-煮	芹香黃豆芽 黃豆芽、芹菜-炒	有機 枸杞牛蒡湯 牛蒡、鮮菇、枸杞	5	2	2	2	7	
9/19	一	白飯 白米	鹽酥雞 雞肉-炸(X3)	玉米蒸蛋 雞蛋、玉米-蒸	毛豆炒筍 竹筍、毛豆仁-炒	履歷 味噌蔬菜湯 時蔬、味噌	5	2	2	2	7	
9/19	蔬食	白飯 白米	豆豉燒豆腐 豆腐、紅蘿蔔、豆豉-燒	玉米蒸蛋 雞蛋、玉米-蒸	毛豆炒筍 竹筍、毛豆仁-炒	履歷 味噌蔬菜湯 時蔬、味噌	5	2	2	2	7	
9/20	二	糙米飯 白米、糙米	塔香鮮魚 魚肉、九層塔-煮	螞蟻上樹 絞肉、冬粉、時蔬-炒	清炒扁蒲 扁蒲、木耳、紅蘿蔔-炒	有機 紫菜蛋花湯 海帶芽、雞蛋	5	2	2	2	7	
9/22	四	蕎麥飯 白米、蕎麥	蘑菇醬燉雞 雞肉、蘑菇-燉	紅絲炒蛋 雞蛋、紅蘿蔔-炒	蒜香佛手瓜 佛手瓜、蒜-炒	有機 芋頭西米露 芋頭、西谷米	5	2	2	2	7	
9/23	五	肉燥油飯 糯米、豬肉、香菇	蒜香豬排 豬排-滷(X1)	鐵板油豆腐 油豆腐、紅蘿蔔-煮	針菇白菜 大白菜、金針菇-炒	有機 冬瓜雞湯 冬瓜、雞骨	5	2	2	2	7	
9/26	一	燕麥飯 白米、燕麥	酥炸魚條 魚條-炸(X2)	雞茸馬鈴薯 馬鈴薯、雞肉-煮	海帶炒干絲 海帶絲、干絲、時蔬-炒	履歷 竹筍雞湯 竹筍、雞骨	5	2	2	2	7	
9/26	蔬食	燕麥飯 白米、燕麥	沙茶炒豆包 豆包、紅蘿蔔、沙茶醬-炒	南瓜炒蛋 雞蛋、南瓜-炒	海帶炒干絲 海帶絲、干絲、時蔬-炒	履歷 竹筍燉湯 竹筍、木耳	5	2	2	2	7	
9/27	二	白飯 白米	嫩滷翅小腿 翅小腿-滷(X2)	豆干炒肉絲 豆干、豬肉-炒	雙色花椰 青花菜、白花菜-炒	有機 蒲瓜針菇湯 蒲瓜、金針菇	水果 5	2	2	2	7	
9/29	四	蕎麥飯 白米、蕎麥	三杯雞 雞肉、鮮菇、九層塔-煮	蘿蔔肉羹 白蘿蔔、肉羹-煮	洋芋玉米 玉米、馬鈴薯、時蔬-炒	有機 黃芽肉絲湯 黃豆芽、豬肉	5	2	2	2	7	
9/30	五	地瓜飯 白米、地瓜	薑汁燒肉 豬肉、洋蔥、薑-燒	洋葱炒蛋 雞蛋、洋蔥-炒	雲耳鮮瓜 鮮瓜、木耳-炒	有機 玉米排骨湯 玉米、排骨	5	2	2	2	7	

《洋蔥》洋蔥有豐富的槲皮素，它是一種類黃酮抗氧化劑，可以有效抗發炎、降低壞膽固醇濃度，使血管暢通、保持彈性，有效預防動脈硬化。洋蔥含有的抗氧化劑可以幫助抗發炎、減少三酸甘油脂、降低膽固醇，達到降低罹患心臟病的風險。



美味午餐

莊敬國小 111年8-9月午餐菜單

★皇佳食品廠 台灣豬標章QR碼



日期	星期	主食	今日主菜	美味副菜	季節蔬菜	湯品	全蛋	豆類	蔬菜	肉類	水果	熟成
30	三	香Q白飯	香濃咖哩豬 肉丁S馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-煮	客家小炒 干片肉絲S乾魷魚-炒	紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔Q雞蛋Q-炒	有換 冬瓜雞丁湯 冬瓜Q雞丁Q	5.8	2.5	2	2.6		761
1	四	千島香鬆飯	日式燒肉丼 肉片S洋蔥Q雞蛋Q-燒	鮮菇扁蒲 扁蒲Q鮮菇Q-煮	美式雞塊X2 雞塊S-炸	有換 柴香豆腐湯 豆腐柴魚片	5.5	2.4	2.1	2.7		739
2	五	五穀米飯	醬瓜燻雞 雞丁S醬瓜T-煮	白玉肉羹 蘿蔔Q肉羹S-煮	打拋肉 絞肉S蕃茄Q-炒	有換 海結排骨湯 海帶結排骨S	5.6	2.5	2.1	2.5		745
5	二	紫米飯	匈牙利燉肉 肉丁S蕃茄Q洋蔥Q甜椒Q-燉	沙茶燒豆干 豆干-燒	白菜滷 大白菜Q肉絲S-煮	產銷 履歷 金草佛手湯 佛手瓜Q金針菇Q雞丁Q	5.5	2.5	2.2	2.5		740
6	三	胚芽米飯	可樂雞腿 雞腿S-滷	金黃花椰 白花菜S紅蘿蔔Q-炒	古早味肉燥 絞肉S-煮	有換 黑糖地瓜湯 地瓜Q珍珠粉圓	5.5	2.5	2.1	2.5		738
8	四	海苔飯	塔香三杯雞 雞丁S豆薯Q-燒	大瓜炒菇 大黃瓜Q鮮菇Q-煮	歐姆炒蛋 玉米粒S火腿S雞蛋Q-炒	有換 羅宋湯 高麗菜Q芹菜Q蕃茄Q肉絲S	5.6	2.4	2.1	2.6		742
9	五	 中秋節補休一天 										
12	一	藜麥飯	黑胡椒大排 豬排S-滷	紹子肉醬 干丁絞肉S蕃茄Q-煮	芝麻敏豆 敏豆腐S紅蘿蔔Q芝麻-炒	產銷 履歷 味噌湯 海帶芽小魚干	5.5	2.5	2.1	2.5		738
13	二	什錦炒麵	安東燉雞 雞丁S小黃瓜Q馬鈴薯Q-燉	洋蔥炒蛋 洋蔥Q雞蛋Q-炒	椒鹽甜不辣 甜不辣履歷-炸	有換 沙茶什蔬湯 高麗菜Q鮮菇Q豆腐肉絲S	5.7	2.4	2	2.7		751
15	四	麥片飯	迷迭香棒腿 雞腿S-滷	韓式年糕 大白菜Q年糕-煮	冬瓜肉燥 冬瓜Q絞肉S-煮	有換 巧達濃湯 馬鈴薯Q洋蔥Q玉米粒S雞蛋Q	5.7	2.5	2.1	2.5		752
16	五	小米飯	筍乾滷肉 肉丁S筍T-滷	蠔香海根 海帶根-煮	蕃茄炒蛋 蕃茄Q雞蛋Q-炒	有換 刺瓜雞丁湯 刺瓜Q雞丁Q	5.5	2.5	2.2	2.6		745
19	一	香Q白飯	椰香咖哩雞 雞丁S馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-煮	蜜汁黑豆干 黑豆干芝麻-燒	彩繪福州丸 福州丸S金針菇Q紅蘿蔔Q毛豆Q-煮	產銷 履歷 薑絲小魚湯 小魚干海帶芽	5.8	2.5	2	2.5		757
20	二	什穀米飯	岩燒豬排 豬排S-燒	木須高麗 高麗菜Q木耳Q紅蘿蔔Q-炒	瓜仔肉燥 絞肉S脆瓜T-滷	有換 田園南瓜湯 南瓜Q雞蛋Q紅蘿蔔Q	5.5	2.4	2.2	2.5		733
22	四	燕麥飯	味噌薑燒肉片 肉片S洋蔥Q-燒	海芽炒蛋 海帶芽雞蛋Q玉米粒S-炒	菇菇炒小瓜 小黃瓜Q鮮菇Q肉絲S-炒	有換 綠豆薏仁湯 綠豆薏仁	5.6	2.5	2.2	2.6		752
23	五	台式炒飯	黃金魚排 魚排Q-炸	翠綠時蔬 大陸妹Q鮮菇Q紅蘿蔔Q-炒	茄汁豆腐 豆腐絞肉S毛豆Q-煮	有換 冬瓜肉片湯 冬瓜Q肉片S	5.5	2.5	2	2.7		744
26	二	糙米飯	普羅旺斯嫩雞 雞丁S蕃茄Q洋蔥Q-煮	玉米肉末 玉米粒S絞肉S紅蘿蔔Q-煮	芹香彩絲 芹菜Q木耳Q干絲-炒	產銷 履歷 沙茶白玉羹湯 蘿蔔Q肉羹S木耳Q	5.6	2.4	2.1	2.5		737
27	三	麥片飯	橙汁里肌 豬排S-燒	塔香豬肉寬粉 寬冬粉絞肉S-煮	台式菜脯蛋 菜脯T雞蛋Q-炒	有換 日式豆腐湯 豆腐小魚干	5.7	2.5	2	2.6	1	814
29	四	香Q白飯	蒜泥肉片 肉片S豆芽菜Q-煮	丸子兄弟 花枝丸S貢丸S-炸	黃金肉燥 馬鈴薯Q紅蘿蔔Q絞肉S-煮	有換 海味蛋花湯 海帶芽雞蛋Q	5.7	2.5	2	2.7		758
30	五	五穀米飯	醬燒魚 魚肉Q豆干-燒	肉末炒蛋 洋蔥Q絞肉S雞蛋Q-炒	和風白玉煮 蘿蔔Q香菇Q昆布捲-煮	有換 菇菇大瓜湯 大黃瓜Q鮮菇Q肉絲S	5.5	2.5	2.1	2.6		742

★本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米。★提供履歷米供餐，9/27(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：9/13(二)。

(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

國琳團膳 111年9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	全蛋類(份)	豆魚肉蛋類(份)	蔬菜類(份)	油類(份)	熱量	字Q	珠款	
8/30	二	白飯	烤雞翅 雞翅C, 烤	乾丁絞肉 豆乾丁, 絞肉Q, 炒	肉絲青菜 肉絲Q, 青菜Q, 炒	有機蔬菜	海芽薑絲湯 海帶芽, 薑絲, 煮	5.2	2.4	2	2.5	707	0		
9/1	四	地瓜飯	五香扣肉 肉丁C, 豆干, 炒	蒸蛋 雞蛋Q, 蒸	開陽青菜 蝦米, 青菜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		
9/2	五	白飯	醋溜雞柳 雞柳履歷, 炒	雞塊 雞塊C, 炸	傳香滷味 紅白蘿蔔Q, 豬血糕C, 滷	有機蔬菜	冬瓜大骨湯 冬瓜Q, 大骨Q, 煮	5.3	2.5	2	2.3	712	0		
9/5	一	紫米飯	叉燒肉 里肌肉條Q, 炒	肉茸油丁 絞肉Q, 油豆腐, 炒	香菇青菜 香菇Q, 青菜Q, 炒	產銷履歷	胡瓜湯 蒲瓜Q, 煮	5.2	2.5	2	2.4	710	0		
9/5	一	紫米飯 蔬食日	可樂餅 可樂餅C, 炸	肉茸油丁 絞肉Q, 油豆腐, 炒	香菇青菜 香菇Q, 青菜Q, 炒	產銷履歷	胡瓜湯 蒲瓜Q, 煮	5.4	2.5	2	2.4	724	0		
9/6	二	白飯	滷豬排 里肌排C, 滷	紅仁炒蛋 胡蘿蔔Q, 雞蛋Q, 炒	麻婆豆腐 絞肉Q, 豆腐, 炒	有機蔬菜	冬瓜西米露 冬瓜磚, 西谷米, 煮	5.3	2.4	2	2.5	714	0		
9/8	四	義大利麵	虱目魚排 虱目魚排履歷, 炸	蛋酥高麗 雞蛋Q, 高麗菜Q, 炒	番茄絞肉 番茄Q, 絞肉Q, 炒	有機蔬菜	銀芽三絲湯 豆芽, 胡蘿蔔, 木耳, 煮	5.4	2.4	2	2.4	716	0		
9/9	五	中秋節連假													
9/12	一	白飯	醬燒肉片 肉片C, 燒	毛豆三色 毛豆Q, 玉米粒Q, 胡蘿蔔Q, 炒	乾絲海帶 白乾絲, 海帶絲, 炒	產銷履歷	金針菇蔬菜湯 金針菇Q, 蔬菜Q, 煮	5.4	2.4	2	2.4	716	0		
9/12	一	白飯 蔬食日	佛跳牆 芋頭Q, 胡蘿蔔Q, 白菜Q, 炒	毛豆三色 毛豆Q, 玉米粒Q, 胡蘿蔔Q, 炒	乾絲海帶 白乾絲, 海帶絲, 炒	產銷履歷	金針菇蔬菜湯 金針菇Q, 蔬菜Q, 煮	5.4	2.4	2	2.4	716	0		
9/13	二	糙米飯	香酥雞排 雞排C, 炸	番茄豆腐 番茄Q, 豆腐, 煮	肉絲河粉 肉絲Q, 河粉, 炒	有機蔬菜	白玉大骨湯 白蘿蔔Q, 大骨Q, 煮	豆奶	5.3	2.4	2	2.5	714	0	
9/15	四	黑芝麻飯	生薑燒肉 肉片C, 薑, 燒	燒賣地瓜 燒賣C, 地瓜Q, 蒸	燴什錦 蔬菜Q, 肉絲Q, 燴	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米粒Q, 胡蘿蔔Q, 馬鈴薯Q, 雞蛋Q, 煮	5.2	2.4	2	2.3	698	0		
9/16	五	白飯	咖哩魚丁 水鯊魚丁Q, 煮	筍片油腐絞肉 竹筍Q, 絞肉Q, 油豆腐, 炒	雞塊 雞塊C, 炸	有機蔬菜	羅宋湯 蔬菜Q, 番茄Q, 煮	5.4	2.4	2	2.4	716	0		
9/19	一	麥片飯	醬香燒雞 雞丁C, 燒	玉米三色 絞肉Q, 玉米粒Q, 胡蘿蔔Q, 炒	茶碗蒸 雞蛋Q, 蒸	產銷履歷	香菇蔬菜湯 香菇Q, 蔬菜Q, 炒	5.3	2.4	2	2.4	709	0		
9/19	一	麥片飯 蔬食日	茶碗蒸 雞蛋Q, 蒸	玉米三色 絞肉Q, 玉米粒Q, 胡蘿蔔Q, 炒	香菇青菜 香菇Q, 青菜Q, 炒	產銷履歷	香菇蔬菜湯 香菇Q, 蔬菜Q, 炒	5.3	2.4	2	2.4	709	0		
9/20	二	家常炒飯	咕咾肉 肉丁, 炒	洋蔥燒肉片 洋蔥Q, 肉片Q, 炒	獅子頭 獅子頭C, 蒸	有機蔬菜	鮮蔬蛋花湯 蔬菜Q, 雞蛋Q, 煮	5.4	2.4	2	2.5	721	0		
9/22	四	小米飯	黑胡椒里肌 里肌排C, 煮	蔥燒豆腐 豆腐, 絞肉Q, 炒	關東煮 白蘿蔔Q, 胡蘿蔔Q, 肉絲Q, 煮	有機蔬菜	綠豆湯 綠豆, 煮	5.3	2.4	2	2.3	705	0		
9/23	五	白飯	紅燒鯖魚 鯖魚, 紅燒	打拋豬 絞肉Q, 番茄Q, 九層塔, 炒	鮮瓜燴肉絲 瓜Q, 肉絲Q, 燴	有機蔬菜	海結薑絲湯 海帶結, 薑絲, 煮	5.4	2.4	2	2.4	716	0		
9/26	一	白飯	香滷控肉 肉丁C, 滷	彩椒雞絲 彩椒Q, 雞絲Q, 炒	香菇百頁 香菇Q, 百頁, 炒	產銷履歷	竹筍湯 竹筍, 煮	5.3	2.4	2	2.4	709	0		
9/26	一	白飯 蔬食日	什錦鮮蔬 蔬菜Q, 金針菇Q, 炒	彩椒雞絲 彩椒Q, 雞絲Q, 炒	香菇百頁 香菇Q, 百頁, 炒	產銷履歷	竹筍湯 竹筍, 煮	5.3	2.4	2	2.4	709	0		
9/27	二	紫米飯	薑絲石斑魚 薑絲, 石斑魚Q, 煮	洋蔥肉絲 洋蔥Q, 肉絲Q, 炒	紅燒豆腐 豆腐, 絞肉Q, 紅燒	有機蔬菜	海芽蛋花湯 海帶芽, 雞蛋Q, 煮	水果	5.3	2.4	2	2.4	709	0	
9/29	四	糙米飯	花枝排 花枝排, 炸	鮮瓜杏鮑菇 瓜Q, 杏鮑菇Q, 炒	毛豆油丁絞肉 毛豆Q, 油豆腐, 絞肉Q, 炒	有機蔬菜	三絲湯 肉絲Q, 蔬菜Q, 煮	5.4	2.4	2	2.5	721	0		
9/30	五	白飯	古早味扣肉 肉丁C, 煮	客家小炒 豆干片, 肉絲Q, 炒	香菇鮮蔬 香菇Q, 蔬菜Q, 炒	有機蔬菜	番茄蔬菜湯 番茄Q, 蔬菜Q, 煮	5.3	2.4	2	2.4	709	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。