

	06/02 星期一	06/03 星期二	06/04 星期三
主食	胚芽飯	白米飯	鮮肉絲羹飯
			大白菜、肉絲、木耳、紅蘿蔔、鮮筍絲、鮮香菇、雞蛋
主菜	照燒雞丁	馬鈴薯燉肉	東山滷味
	腿丁、紅蘿蔔、洋蔥、熟白芝麻、照燒醬	肉丁、馬鈴薯、洋蔥、紅蘿蔔	海帶結、黑豆干、高麗菜、竹切、烏蛋、蒜泥
副菜	鮮蔬甜不辣	黃金玉米炒蛋	豬肉餡餅
	高麗菜、袖珍菇、肉片、紅蘿蔔、洋蔥、甜不辣	洗選蛋、玉米粒、紅蘿蔔、蒜末	桂冠豬肉餡餅
蔬菜	炒產銷蔬菜	炒高麗菜	炒產銷蔬菜
	產銷蔬菜、蒜末	高麗菜、蒜末	產銷蔬菜、蒜末
湯	海帶芽蛋花湯	結頭排骨湯	
	海帶芽、雞蛋、雞骨	結頭、排骨、魚丸	
附餐	鮮奶	豆漿、水果	鮮奶

營養分析	熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉	熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉	熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉
	615.0	4.20	2.1	755.0	4.70	2.8	703.0	5.00	2.4
	蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子	蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子	蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子
	1.5		2.80	1.2	1	2.80	1.7		2.90
	粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物
16%	30%	54%	16%	27%	57%	16%	28%	56%	

*本菜單含有甲殼類、魚類、堅果類、芝麻、花生、牛奶、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品。不適合對其過敏體質者食用。

	06/05 星期四	06/06 星期五
主食	白米飯	薏仁飯
主菜	香酥魚	黑醋雞
	油甘魚	腿丁、洋蔥、紅蘿蔔、薑泥
副菜	茄汁筆管麵	筍香豆腐
	筆管麵、番茄醬、肉片、白精靈菇、番茄、三色豆、 義式綜合香料粉	鮮筍、板豆腐、紅蘿蔔、玉米筍、青蔥、瘦絞肉
蔬菜	炒莧菜	炒有機蔬菜
	莧菜、紅蘿蔔	有機蔬菜、蒜末
湯	藥膳湯	綠豆脆圓
	白蘿蔔、排骨、薑、藥膳包、烤麩	綠豆、脆圓
附餐	水果	鮮奶

營養分析	熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉	熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉
	742.5	5.00	2.20	702.5	5.20	2.40
	蔬菜	乳品/水果	油脂與 堅果種子	蔬菜	乳品/水果	油脂與 堅果種子
	1.3	1	3.00	1.3		2.80
	粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物
14%	26%	59%	16%	27%	57%	

*本菜單含有甲殼類、魚類、堅果類、芝麻、花生、牛奶、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品。不適合對其過敏體質者食用。

