



3/2	二	蔬食小米粥	糙米飯	香滷腿排	油腐雙仁	蔬菜	紫菜湯	水果	小籠包.貢片湯	5.2	1.6	2.5	2.1	1.0	746.0
3/3	三	菜包.決明子茶	丼飯特餐	丼飯配料	三色蛋	蔬菜	玉米蛋花湯	水果	麵線羹	5.3	1.7	2.4	2.1	1.0	748.0
3/4	四	蛋香蕃茄麵	糙米飯	家常肉片	毛豆冬瓜	蔬菜	黑糖粉圓	水果	慶生蛋糕.仙草干茶	5.7	1.9	2.2	2.0	1.0	761.5
3/5	五	小麵包.豆漿	燕麥飯	醬瓜燒雞	銀蘿凍腐	蔬菜	洋蔥湯	水果	蔬菜煎餅.味噌湯	5.1	1.7	2.3	2.3	1.0	735.5
3/8	一	台式米苔目湯	白米飯	京醬肉絲	紅仁炒蛋	蔬菜	玉米段湯	水果	冬瓜銀耳露	5.3	1.6	2.4	2.0	1.0	741.0
3/9	二	蛋餅.仙草干茶	糙米飯	咖哩雞	針菇油腐	蔬菜	時蔬湯	水果	馬拉糕.時瓜湯	5.0	2.1	2.6	2.4	1.0	765.5
3/10	三	擔仔麵	刈包特餐	刈包配料	沙茶粉絲	蔬菜	粉絲湯	水果	蔥抓餅	5.2	1.8	2.2	2.0	1.0	724.0
3/11	四	銀絲卷.麥茶	糙米飯	打拋豬	蛋香花椰	蔬菜	紅豆紫米湯	水果	魚丸米粉湯	5.6	1.8	2.2	2.0	1.0	752.0
3/12	五	果醬吐司.牛奶	小米飯	蒜泥白肉	家常豆腐	蔬菜	時瓜湯	水果	餅乾.決明子茶	5.3	2.0	2.6	2.3	1.0	779.5
3/15	一	金瓜絞肉粥	白米飯	芝麻燒雞	沙茶冬粉	蔬菜	味噌海芽湯	水果	粉圓甜湯	5.2	1.6	2.2	1.9	1.0	714.5
3/16	二	香煎蘿蔔糕.仙草干茶	糙米飯	咖哩肉片	蛋香白菜	蔬菜	蘿蔔湯	水果	米粉羹	5.3	1.9	2.5	2.2	1.0	765.0
3/17	三	絞肉細滑粉	油飯特餐	油飯配料	滷蛋	蔬菜	時蔬湯	水果	蒸/煎餃.蛋花湯	5.1	1.5	2.3	2.0	1.0	717.0
3/18	四	麻油麵線	糙米飯	南瓜燉肉	刈薯炒蛋	蔬菜	綠豆湯	水果	起酥蛋糕.麥茶	5.3	1.6	2.4	2.0	1.0	741.0
3/19	五	黑糖饅頭.豆漿	紫米飯	回鍋肉片	芹香豆包	蔬菜	時蔬大骨湯	水果	蒸/烤地瓜	5.0	1.7	2.3	2.0	1.0	715.0
3/22	一	炒飯條	白米飯	鳳梨燒雞	玉米白菜	蔬菜	時蔬湯	水果	銅鑼燒.冬瓜茶	5.1	2.0	2.2	2.1	1.0	726.5
3/23	二	餛飩湯	糙米飯	瓜仔肉	田園花椰	蔬菜	紫菜蛋花湯	水果	關東煮	5.3	1.4	2.5	2.0	1.0	743.5
3/24	三	法式吐司.麥茶	肉燥拌麵	冬瓜絞肉	肉絲豆芽	蔬菜	味噌洋蔥湯	水果	珍珠丸子.時蔬湯	5.3	1.8	2.2	2.0	1.0	731.0
3/25	四	酸辣湯餃	糙米飯	蘿蔔燒雞	家常油腐	蔬菜	仙草茶	水果	蘿蔔糕湯	5.2	1.6	2.5	2.1	1.0	746.0
3/26	五	雙色饅頭.決明子茶	燕麥飯	洋芋燒肉	青椒干片	蔬菜	時瓜湯	水果	鮮燴烏龍麵	5.5	1.4	2.6	2.0	1.0	765.0
3/29	一	肉羹湯麵	白米飯	豆瓣雞丁	沙茶筍片	蔬菜	海芽蛋花湯	水果	綠豆西谷米	5.0	1.6	2.6	2.1	1.0	739.5
3/30	二	皮蛋瘦肉粥	糙米飯	地瓜燉肉	毛豆白菜	蔬菜	蘿蔔湯	水果	蔥抓餅	5.3	1.8	2.1	2.0	1.0	723.5
3/31	三	蛋餅.仙草干茶	西式特餐	茄汁絞肉	豆包花椰	蔬菜	南瓜濃湯	水果	蒸/煎餃.紫菜湯	5.0	1.7	2.5	2.1	1.0	734.5

一、本餐點食材來源一律使用國產豬、牛肉

二、供應蔬菜品項：青江菜、油菜、A菜、高麗菜、小白菜、大陸妹、地瓜葉、菠菜、空心菜、豆芽菜、圓蒲、絲瓜、敏豆等

三、供應水果品項：芭樂、西瓜、蘋果、鳳梨、香蕉、小番茄、哈密瓜、木瓜、柳丁、橘子等

四、本餐點表內容因時令季節因素而時有更動，敬請見諒

