



日期	星期	早點	主 食	主 菜	副 菜 一	時蔬	湯 品 類	水果	午點	全穀 根莖 類/份	蔬菜 類/份	豆魚 肉蛋 類/份	油脂 堅果 種子 類/份	水果 類	熱量
5/3	一	菇菇瘦肉粥	白米飯	蔥燒肉片	肉絲瓜粒	蔬菜	時蔬大骨湯	水果	餛飩湯	5.2	2.2	2.2	2.2	1.0	743.0
5/4	二	蛋餅. 決明子茶	糙米飯	香滷雞翅	時蔬炒蛋	蔬菜	番茄時蔬湯	水果	麵線羹	5.0	2.0	2.5	2.3	1.0	751.0
5/5	三	香煎蘿蔔糕. 紫菜湯	西式特餐	茄汁肉醬	茄汁肉醬	蔬菜	玉米濃湯	水果	起酥蛋糕. 麥茶	5.1	1.8	2.1	2.5	1.0	732.0
5/6	四	家常湯麵	糙米飯	瓜仔雞	家常豆腐	蔬菜	綠豆湯	水果	慶生蛋糕. 仙草干茶	5.8	1.5	2.3	1.9	1.0	761.5
5/7	五	雙色饅頭. 時瓜湯	燕麥飯	京醬肉絲	蛋酥白菜	蔬菜	味噌湯	水果	煎餃. 豆漿	5.0	2.0	2.3	2.2	1.0	731.5
5/10	一	蔥抓餅. 麥茶	白米飯	花生肉片	絞肉花椰	蔬菜	時蔬湯	水果	黑糖地瓜湯	5.3	2.0	2.0	2.0	1.0	721.0
5/11	二	台式米苔目湯	糙米飯	豆瓣燒雞	番茄炒蛋	蔬菜	時瓜湯	水果	愛玉凍	5.2	1.7	2.3	2.0	1.0	729.0
5/12	三	果醬吐司. 牛奶	丼飯特餐	美味肉排	丼飯配料	蔬菜	南瓜濃湯	水果	油腐細粉	4.9	1.8	2.3	2.1	1.0	715.0
5/13	四	肉羹湯麵	糙米飯	冬瓜絞肉	家常豆腐	蔬菜	紅豆湯	水果	蔬菜煎餅. 白玉湯	5.3	1.1	2.6	2.0	1.0	743.5
5/14	五	銀絲卷. 仙草干茶	小米飯	咖哩燒雞	豆包白菜	蔬菜	大醬湯	水果	魚丸米粉湯	5.0	1.8	2.4	2.1	1.0	729.5
5/17	一	金瓜絞肉粥	白米飯	蒜泥白肉	金珠翠玉	蔬菜	枸杞針菇湯	水果	麻油麵線	5.2	1.6	2.3	2.0	1.0	726.5
5/18	二	蛋餅. 豆漿	糙米飯	香滷雞翅	西滷菜	蔬菜	時蔬湯	水果	馬拉糕. 時瓜湯	5.0	1.8	2.2	2.0	1.0	710.0
5/19	三	關東煮	拌麵特餐	拌麵配料	拌麵配料	蔬菜	大滷湯	水果	蒸地瓜. 仙草干茶	5.3	1.7	2.6	2.2	1.0	767.5
5/20	四	酸辣湯餃	糙米飯	香酥魚柳	三色蛋	蔬菜	黑糖粉圓	水果	銅鑼燒. 時蔬湯	5.4	1.6	2.3	2.0	1.0	740.5
5/21	五	芝麻包. 麥茶	紫米飯	洋芋燉肉	豆包花椰	蔬菜	味噌湯	水果	蘿蔔糕湯	5.1	1.9	2.4	2.2	1.0	743.5
5/24	一	水煎包. 麥茶	白米飯	玉菜肉片	絞肉瓜粒	蔬菜	紫菜蛋花湯	水果	冬瓜銀耳露	5.0	2.0	2.4	2.2	1.0	739.0
5/25	二	炒飯條	糙米飯	三杯雞	紅仁炒蛋	蔬菜	時瓜大骨湯	水果	蔥抓餅. 決明子茶	5.2	2.1	2.2	2.2	1.0	740.5
5/26	三	絞肉細滑粉	油飯特餐	油飯配料	滷蛋	蔬菜	時蔬湯	水果	仙草凍	5.3	1.6	2.3	2.0	1.0	733.5
5/27	四	鮮燴烏龍麵	糙米飯	瓜仔雞	豆包白菜	蔬菜	綠豆湯	水果	珍珠丸子. 時蔬湯	5.0	2.1	2.2	2.2	1.0	726.5
5/28	五	花卷. 仙草干茶	玉米飯	筍干肉丁	肉絲花椰	蔬菜	玉米蛋花湯	水果	米粉羹	5.4	2.2	2.3	2.3	1.0	769.0
5/31	一	蔬食小米粥	白米飯	京醬肉絲	蛋香白菜	蔬菜	時蔬湯	水果	蒸/煎餃. 時蔬湯	5.3	2.0	2.3	2.2	1.0	752.5

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

