

日期	星期	主食	主菜一	副菜一	副菜二		湯	附品	主食/份	豆蛋魚肉/份	油脂/份	蔬菜/份	熱量/大卡
25	二	香Q米飯 白米(蒸)	馬鈴薯燉肉 豬肉、馬鈴薯(煮)	糖醋燒雞 雞肉(燒)	螞蟻上樹 冬粉、時蔬(炒)	青菜	海芽味噌湯 海芽、味噌(煮)	乳品	6.5	2.7	2.8	2.2	839
26	三	香Q米飯 白米(蒸)	京醬肉絲 豬肉(炒)	烤腿排*1 雞肉(烤)	日式蒸蛋 蛋(蒸)	有機蔬菜	薑絲冬瓜湯 冬瓜(煮)		6.3	2.9	2.6	1.7	818
27	四	咖哩炒麵 麵、時蔬(炒)	蜜汁雞腿*1 雞肉(烤)	★香酥魚排*1 魚肉(炸)	蝦皮蒲瓜 蒲瓜、蝦皮(炒)	青菜	花生麥片湯 花生、麥片(煮)		6.3	2.8	2.7	2.0	823
備註：本公司青菜採契約耕種，因氣候及採收期等因素本月份當季蔬菜如（小白菜、菠菜、油菜、青江菜、茼白菜）													
主菜種類(次/月)					主菜食材特性(次/月)		副菜食材分析(次/月)		其他分析(次/月)				
豆類及其製品	魚肉及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	△加工食品		★油炸品		甜湯				
0次	0次	2次	1次	3次	0次		1次		1次				