

日期	星期	主食	主菜1	主菜2	副菜	蔬菜	湯品	附品	全蛋 料理 (份)	蛋黃 (份)	油類 (份)	水果 (份)	點心 (份)	熱量 (大卡)
3	一	小米飯	黑胡椒豬肉 <small>祥園豬肉+時蔬-煮</small>	★卡拉雞排x1 <small>雞排-炸</small>	鐵板豆芽 <small>綠豆芽+時蔬-煮</small>	蔬菜	鮮菇雞湯 <small>菇+雞肉-煮</small>	水果	6.2	3.0	1.9	3.0	1.0	902
4	二	紫米飯	春川炒雞 <small>洽富雞肉+時蔬-煮</small>	豆干炒肉絲 <small>豆干+豬肉+時蔬-煮</small>	韓式拌豆芽 <small>黃豆芽+時蔬-煮</small>	蔬菜	珍珠奶飲 <small>粉圓-煮</small>		6.4	3.0	2.0	2.8		849
5	三	有機飯	梅干扣肉 <small>祥園豬肉+筍+梅干菜-煮</small>	番茄雞肉炒蛋 <small>番茄+雞肉+蛋-炒</small>	鮮菇有機高麗 <small>有機高麗菜+菇+時蔬-煮</small>	蔬菜	金菇肉絲湯 <small>金針菇+豬肉+時蔬-煮</small>		6.2	2.8	2.0	2.8		820
6	四	蔥油 雞絲拌飯	香滷雞翅x1 <small>洽富三節翅-油</small>	豬肉餡餅x1 <small>餡餅-烤</small>	玉筍花椰 <small>花椰菜+玉米筍+時蔬-煮</small>	有機 蔬菜	味噌腐皮湯 <small>油片+時蔬+味噌-煮</small>	乳品	6.2	3.0	2.0	2.8	1.0	915
7	五	雜糧飯	腐乳豬肉 <small>祥園豬肉+時蔬-煮</small>	海山醬關東煮 <small>油腐+肉羹+時蔬-煮</small>	清炒三絲 <small>海帶絲+時蔬-炒</small>	蔬菜	四神湯 <small>馬鈴薯+薏仁+豬肉+蓮子-煮</small>		6.5	2.8	2.0	2.7		837
10	一	DIY奶油燴飯	奶油南瓜肉醬 <small>雞肉+南瓜+時蔬-煮</small>	鮮蔬豆皮 <small>豆皮+時蔬-炒</small>	脆炒白菜 <small>大白菜+時蔬-炒</small>	蔬菜	海芽雞湯 <small>海芽+雞肉-煮</small>	水果	6.2	2.8	2.0	2.8	1.0	880
11	二	薏仁飯	薑汁燒肉 <small>祥園豬肉+時蔬+薑-煮</small>	★海鮮魷魚排x1 <small>海鮮魷魚排-炸</small>	彩繪鮮瓜 <small>瓜+時蔬-燒</small>	蔬菜	肉骨茶湯 <small>豬肉+時蔬-煮</small>		6.2	3.0	2.0	3.0		844
12	三	有機飯	青醬雞 <small>洽富雞肉+時蔬-煮</small>	御賞大排x1 <small>御賞大排-烤</small>	什錦花椰 <small>花椰菜+時蔬-煮</small>	有機 蔬菜	番茄豆腐湯 <small>番茄+豆腐+時蔬-煮</small>		6.2	3.0	2.0	2.8		835
13	四	咖哩炒麵	香滷豬排x1 <small>祥園豬排-油</small>	五香滷蛋x1 <small>水煮蛋+時蔬-煮</small>	蒜香高麗 <small>高麗菜+時蔬+蒜-煮</small>	有機 蔬菜	玉米排骨湯 <small>玉米+豬肉-煮</small>	乳品	6.4	3.0	1.9	2.8	1.0	927
14	五	麥片飯	糖醋雞 <small>洽富雞肉+時蔬-煮</small>	滷味拼盤 <small>蘿蔔+雞蛋+時蔬-煮</small>	木耳鮮筍 <small>筍+時蔬-煮</small>	蔬菜	紅豆湯圓 <small>紅豆+湯圓-煮</small>		6.4	2.8	2.0	2.8		834
17	一	小米飯	打拋豬 <small>祥園豬肉+蕃茄+九層塔-煮</small>	春捲x1 <small>春捲-烤</small>	香滷雙結 <small>海帶結+百頁結+時蔬-煮</small>	蔬菜	泰式雞湯 <small>雞肉+時蔬-煮</small>	水果	6.4	2.8	2.0	2.8	1.0	894
18	二	招牌油飯	香烤雞腿x1 <small>洽富雞腿-烤</small>	紅燒肉丸x1 <small>獅子頭+時蔬-煮</small>	鮮炒脆瓜 <small>鮮瓜+時蔬-煮</small>	蔬菜	味噌小魚海芽湯 <small>海芽+小魚干+味噌-煮</small>		6.4	3.0	1.9	2.8		847
19	三	有機飯	魚香豬柳 <small>祥園豬肉+時蔬-炒</small>	肉片高麗 <small>高麗菜+豬肉+紅蘿蔔-煮</small>	菜脯炒蛋 <small>菜脯+蛋-炒</small>	有機 蔬菜	冬瓜山粉圓 <small>山粉圓-煮</small>		6.2	2.8	2.0	2.8		820
20	四	燕麥飯	義式香料雞 <small>洽富雞肉+時蔬-煮</small>	醬燒大排x1 <small>豬排-烤</small>	腰果玉米 <small>玉米+時蔬+腰果-煮</small>	有機 蔬菜	羅宋湯 <small>番茄+時蔬-煮</small>	乳品	6.4	3.0	1.9	2.8	1.0	927
21	五	五穀飯	瓜仔肉 <small>祥園豬肉+瓜仔+時蔬-煮</small>	★鹹酥雞x2 <small>雞肉-炸</small>	白菜粉絲煲 <small>大白菜+冬粉+時蔬-煮</small>	蔬菜	筍片排骨湯 <small>筍+豬肉-煮</small>		6.5	3.0	1.9	3.0		863
24	一	麥片飯	黃金咖哩雞 <small>洽富雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮</small>	和風豬排x1 <small>豬排-燒</small>	鐵板豆芽 <small>豆芽+時蔬-煮</small>	蔬菜	味噌豆腐湯 <small>豆腐+味噌-煮</small>	水果	6.2	3.0	2.0	2.8	1.0	895
25	二	薏仁飯	壽喜燒 <small>祥園豬肉+時蔬-煮</small>	蜜汁豆干雞丁 <small>豆干+雞肉+腰果-煮</small>	香炒白菜 <small>大白菜+時蔬-煮</small>	蔬菜	仙草芋圓飲 <small>芋圓+仙草-煮</small>		6.5	2.8	2.0	2.8		841
26	三	有機飯	三杯雞 <small>洽富雞肉+米血-煮</small>	洋蔥豬肉炒蛋 <small>洋蔥+蛋+豬肉-炒</small>	鮮菇甘藍 <small>高麗菜+菇-炒</small>	有機 蔬菜	南瓜鮮蔬湯 <small>南瓜+時蔬-煮</small>		6.4	2.8	2.0	2.8		834
27	四	胚芽飯	無錫排骨 <small>祥園豬肉+時蔬-煮</small>	日式蒸蛋 <small>蛋+香菇-蒸</small>	雙色花椰 <small>花椰菜+時蔬-煮</small>	有機 蔬菜	巧達濃湯 <small>馬鈴薯+時蔬-煮</small>	乳品	6.4	2.8	2.0	2.7	1.0	910
28	五	番茄肉醬 義大利麵	★酥炸魚排x1 <small>魚排-炸</small>	豬肉脆筍 <small>筍+豬肉+時蔬-煮</small>	地瓜薯條x3 <small>地瓜-烤</small>	蔬菜	冬瓜排骨湯 <small>冬瓜+排骨+枸杞-煮</small>		6.5	3.0	1.9	3.0		863
31	一	雜糧飯	沙茶豬 <small>祥園豬肉+時蔬-煮</small>	玉米燴豆腐 <small>玉米+豆腐+時蔬-煮</small>	紅燒大根 <small>蘿蔔+時蔬-燒</small>	蔬菜	米粉湯 <small>米粉+豬肉-煮</small>	水果	6.5	3.0	1.9	3.0	1.0	923

本公司全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米

※本菜單含有甲殼類、芒果、花生、牛(羊)奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及以上各項其製品，不適合對其過敏體質者食用※

豆類 及 海鮮 製品 次	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)	
	豬 肉	雞 肉	生鮮食材	調理食品	加工食品		油炸 品	甜湯
					魚、肉類	其他		
0	12	8	20	1	3	2	4	4

## 5月9日 母親

有一個人，她永遠佔據在你心裡最柔軟的地方，這個人是母親；有一種愛，她讓你無限的享用，卻不要你的任何回報，這種愛叫母愛。

小時候，是媽媽一口一口耐心地餵食，現在這一天由我們為媽媽奉食，回饋親恩。

