





10 10 10 10 10 10 10 10	⋻期	星期	主食	主菜I	副菜I	副菜2	副菜 3	湯品	附品	全報維權類(6)	豆象蛋肉類(6)	蓋 菜 類 (分)	油 脂 類 (1分)	鼓 量 kcgl
1	2	١	香Q白飯				青菜			7	3	2	3. 3	959
□ □ 有機の飯 ★脆皮離翅*1 三型((1)) 三型	3	11	小米飯				青菜			7	2.5	3	2.5	903
	4	Ш	有機白飯	★脆皮雞翅*		鮮蔬時瓜	有機 菜	芬菜肉 解湯	乳品	7	2. 9	2	3	936
5 下 下 下 下 下 下 下 下 下	5	9	蒜香肉般炒飯			螞蟻上樹				7	3	2	2.6	927
中	6	五	胚芽飯	三杯雞	海苔蒸蛋	蝦香白菜				7	2.5	2	3	900
11	9	ı	麥片飯	奶香燉雞			青菜			7	2.5	2	3	900
12 12 13 14 15 15 16 16 16 17 17 18 18 18 18 18 18	10	П	香Q白飯		/		青菜			7	2.9	2	3	936
12	11	Ξ	麥片有機白飯		時蔬炒蛋				乳品	7	2.5	2	3. 3	914
10	12	9	招牌油飯				有機 菜			7	2.5	2	3.5	923
16	13	五	藜麥飯				有機 菜			7	3	2	2.5	923
17 一 地瓜飯 特干燒肉 大脆皮翅胞* 大耳干解 素菓 編 宋 湯 第	16	ı	香Q白飯	糖醋雞丁	蒸蛋	開陽白菜	青菜	三般湯		7	3	2	2.6	927
18 三 有機白飯 京畿肉線 肉杏油腐 物品 羅魚(海) 対点	17	П	地瓜飯	梅干燒肉		木耳干線	青菜	羅宋湯		7	3	2	2. 5	923
19	18	Ш	有機白飯	京醬肉綿		短線花椰			乳品	7	2.5	2	3. 3	914
20 五 芝麻飯 選牌離丁 海山醤閣東煮 新子縣 白羅 新子縣 白羅 新子縣 白羅 新子縣 白羅 西口小湯 四口小湯 回 京 2.6 2 3.5 2 3.5	19	9	DIY鐵板麵	炙烤雞排*1		豆沙包*1				7	2.5	2	3.5	923
23 - 西Q白飯 照燒豬排* 適選* 解排(網) 適選* 解射(網) 過過 日本	20	五	芝麻飯	證燒雞丁						7	2.6	2	3.5	932
大き 大き 大き 大き 大き 大き 大き 大き	23	ı	香Q白飯				青菜			7	2.5	2	3.5	923
一 Fite Oth Fi	24	П	糙米飯				青菜			7	2.5	2	3. 1	905
### ### ### ### ### ### #### #### ###	25	Ш	有機白飯						乳品	7	2.5	2	3. 2	909
30 - 壹Q白飯 ★鹽酥雞*3	26	Ф	紫米飯				有機 菜			7	2.5	2	3	900
A	27	五	義大利麵							7	2. 7	2	3	918
	30	ı	香0白飯				青菜			7	2.5	2	3	900
豬肉 蔬菜(炒) 鱿魚丸(烤) 大白菜 豬肉 蔬菜(燒) 海帶芽 蛋	31	=	麥片飯				青菜			7	2.5	2	3.4	918

★因市場因素更換菜色、敬請見諒★本菜單採用非基改之玉米及豆製品★

★本菜單含有海鮮、花生、堅果、蛋、小麥、奶類及相關製品,不適合過敏體質食用★

★本公司皆使用國產豬肉★

★表示炸物 ◆表示3章認證水產品

× 1 000 14110 12 0010 ×													
	主菜種類(次/月)				主菜食材特性分析(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	調理食品	加五食品	其他	油炸品	甜湯				
0次	1次	9次	12次	22次	0次	4次	3次	5次	5次				