

日期	星期	主食	主菜1	副菜1	副菜2	副菜3	湯品	附品	金蘭豬蹄膀(份)	豆製品(份)	雞蛋(份)	油條(份)	鮮魚(份)
1	三	有機白飯 有機白米	糖醋雞丁 雞肉 馬鈴薯 紅蘿蔔(燒)	時蔬炒蛋 蛋 時蔬(炒)	脆炒白菜 大白菜 時蔬(炒)	有機菜	大滷湯 豆腐 時蔬	乳品	6.5	2.8	2	3	892
2	四	芝麻飯 白米 芝麻	日式咖喱豬 豬肉 馬鈴薯 時蔬(煮)	甜條燒腐 油豆腐 甜不辣	薑燒海根 海根 薑絲(燒)	有機菜	玉米蛋花湯 玉米粒 蛋 時蔬		6.5	2.8	2	3	892
3	五	香Q白飯 白米	BBQ雞排*1 腿排(烤)	回鍋干片 干片 時蔬(燒)	雙色花椰 青花椰 白花椰 時蔬(炒)	有機菜	冬瓜排骨湯 冬瓜 排骨		6.5	2.7	2	3	883
6	一	中秋節放假											
7	二	香Q白飯 白米	筍香燒雞 筍乾 雞肉(燒)	紅燒獅子頭*1 獅子頭 大白菜(燒)	洋芋燒時蔬 馬鈴薯 時蔬(燒)	青菜	味噌湯 海帶芽 豆腐		6.5	2.8	2	3	892
8	三	有機白飯 有機白米	照燒豬肉 豬肉 時蔬(燒)	香滷甜條季豆 甜不辣 豆段(滷)	金苺鮮瓜 瓜 金針菇 時蔬(炒)	有機菜	蘿蔔雞湯 蘿蔔 雞肉	乳品	6.5	2.7	2	3	883
9	四	香鬆飯 白米 香鬆	叉燒肉條*3 豬肉(烤)	田園玉米雞茸 玉米粒 毛豆 雞肉(燒)	麻婆豆腐 豆腐 時蔬(燒)	有機菜	鮮蔬豬肉湯 時蔬 豬肉		6.5	2.8	2	3	892
10	五	國慶日放假											
13	一	麥片飯 白米 麥片	蠔油燒雞 雞肉 時蔬(燒)	魷魚丸*2 魷魚丸(烤)	芝香海根 海根 白芝麻(煮)	青菜	蔥仁排骨湯 蔥仁 排骨		6.5	2.7	2	3	883
14	二	香Q白飯 白米	洋芋燒肉 馬鈴薯 豬肉 時蔬(燒)	鮮蔬炒蛋 蛋 鮮蔬(炒)	紅艷高麗 高麗菜 紅蘿蔔(炒)	青菜	柴魚蘿蔔湯 白蘿蔔 柴魚片		6.5	2.8	2	3	892
15	三	有機白飯 有機白米	梅乾燻肉 豬肉 梅乾菜 筍乾(燻)	蜜汁豆干 豆干 時蔬(煮)	鮮蔬花椰 青花椰 時蔬(炒)	有機菜	針菇什錦湯 金針菇 時蔬	乳品	6.5	2.8	2	3	892
16	四	義大利麵 麵條	檸檬雞翅*1 雞翅(烤)	番茄肉醬 時蔬 豬肉(煮)	地瓜條*4 地瓜條(烤)	有機菜	羅宋湯 時蔬 番茄		6.5	2.8	2	3	892
17	五	香Q白飯 白米	避風塘炒雞 雞肉 時蔬 蒜酥(炒)	泰式打拋肉 豬肉 時蔬(炒)	鮮菇豆段 豆段 菇 時蔬(炒)	有機菜	三鮮湯 筍 時蔬 豆腐		6.5	2.7	2	3	883
20	一	芝麻飯 白米 芝麻	醬燒肉片 豬肉 時蔬(燒)	毛豆玉米 玉米粒 毛豆(煮)	鮮蔬津白 大白菜 時蔬(炒)	青菜	芥菜肉絲湯 黃豆芽 豬肉 時蔬		6.5	2.8	2	3	892
21	二	台式長麵 麵條	香烤雞排*1 雞排(烤)	古早味肉燥 豬肉 干丁 時蔬(煮)	香Q滷蛋*1 蛋(滷)	青菜	鮮瓜雞湯 瓜 雞肉		6.5	2.8	2	3	892
22	三	有機白飯 有機白米	韓式年糕豬 豬肉 年糕 時蔬(燒)	麥克雞塊*2 麥克雞塊(烤)	黑椒銀芽 豆芽菜 時蔬(炒)	有機菜	洋芋排骨湯 馬鈴薯 排骨	乳品	6.5	2.7	2	3	883
23	四	糙米飯 白米 糙米	魚丁燒腐 生鮮魚丁 豆腐(燒)	壽喜燒肉 豬肉 時蔬(炒)	咖喱洋芋 馬鈴薯 時蔬(燒)	有機菜	海苔蛋花湯 海帶芽 蛋		6.5	2.8	2	3	892
24	五	光復節補假											
27	一	五穀飯 白米 五穀米	三杯雞 雞肉 米酒 薑 時蔬(燒)	古早味肉燥 干丁 豬肉(燒)	鮮蔬高麗 高麗菜 時蔬(炒)	青菜	筍香雞湯 筍 雞肉	TAP 豆漿	6.5	2.8	2	3	892
28	二	招牌油飯 糯米 肉燥 香菇	炙燒豬排*1 豬排(燒)	士福滷味 海帶結 時蔬(滷)	蒜香豆段 豆段 時蔬(炒)	青菜	番茄豆腐湯 番茄 豆腐 時蔬		6.5	2.8	2	3	892
29	三	有機白飯 有機白米	蔥爆豬柳 豬肉 時蔬(燒)	清炒黃芽 黃豆芽 時蔬(炒)	時蔬炒瓜 瓜 時蔬(炒)	有機菜	蘿蔔大骨湯 白蘿蔔 豬骨	乳品	6.5	2.7	2	3	883
30	四	芝麻飯 白米 芝麻	黑胡椒骰子豬 豬肉 時蔬(煮)	麥香雞*1 麥香雞(烤)	雜菜冬粉 冬粉 時蔬(炒)	有機菜	洋芋排骨湯 馬鈴薯 排骨 時蔬		6.5	2.7	2	3	883
31	五	香Q白飯 白米	義式雞丁 雞肉 時蔬(煮)	豬肉炒蛋 蛋 豬肉(炒)	脆炒白菜 大白菜 時蔬(炒)	有機菜	玉米鮮蔬湯 玉米粒 時蔬		6.5	2.8	2	3	892

★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★

★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★

★本公司皆使用國產豬肉★

◆表示3章認證水產品

豆類 及雜糧品	主要種類(次/日)			主要食材時保分析(次/日)		副菜食材分析(次/日)		其他分析(次/日)	
	魚肉 及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	調理 食品	魚肉類 加工食品	其他	油作品	和湯
0次	1次	10次	9次	20次	0次	1次	4次	0次	0次