

日期	星期	主食	主菜	副菜		蔬菜	湯品	附餐	全蛋	豆類	魚類	蔬菜	油脂	鹽
2 / 16	五	紫米飯	蜜汁排骨 燒:排骨S.肉角S.洋蔥Q.芝麻	家鄉豆腐 燒:豆腐.豬絞肉S.青蔥	雙色花椰 炒:白花椰S.青花菜S	有機蔬菜	白玉雞丁湯 雞丁S.白蘿蔔Q.芹菜Q		52	22	22	69	11	11
2 / 17	六	白米飯	菇菇麻油雞 煮:雞丁S.杏鮑菇Q.薑	打拋肉醬 燒:豬絞肉S.番茄Q.洋芋Q.九層塔	韭香芽菜 炒:豆芽菜Q.木耳Q.韭菜Q	有機蔬菜	冬瓜薏米湯 冬瓜Q.小薏仁.豬肉片S		52	22	22	70	23	33
2 / 19	一	紅藜飯	白玉燉肉 煮:紅.白蘿蔔Q.豬肉丁S	梅干油豆腐 滷:油豆腐.梅干菜	脆炒高麗 炒:高麗菜Q.紅蘿蔔Q	履歷蔬菜	紫菜蛋花湯 紫菜.蛋Q		52	22	22	69	12	55
2 / 20	二	白醬螺旋麵	奶油雞丁 炒:雞丁S.洋蔥Q	炸地瓜條 炸:地瓜條Q	柴魚關東煮 煮:紅.白蘿蔔Q.玉米S.海帶	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米粒S.紅蘿蔔Q.洋蔥Q.蛋Q		52	22	22	69	23	21
2 / 21	三	白米飯	鐵路大排 滷:豬排S	黑胡椒板豆腐 燒:板豆腐.三色豆S	白菜滷 燒:白菜Q.木耳Q.豆皮	季節蔬菜	芋頭西谷米 芋頭Q.西谷米.奶粉		52	22	22	68	32	11
2 / 22	四	五穀飯	熱炒三杯魚 燒:魚丁S.百頁豆腐.九層塔.薑	佛手瓜炒蛋 炒:佛手瓜Q.紅蘿蔔Q.蛋Q	蜜燒肉片 炒:西芹Q.豬肉片S.白芝麻	有機蔬菜	金針肉片湯 乾金針.金針菇Q.豬肉片S		52	22	22	69	24	12
2 / 23	五	白米飯	義式香草雞排 燒:雞排S.義式香料	白醬杏菇洋芋 煮:馬鈴薯Q.杏鮑菇Q.豬絞肉S	蒜香彩蔬 炒:敏豆T.彩椒Q.甜不辣Q	有機蔬菜	鮮甜結頭肉片 結頭菜Q.紅蘿蔔Q.豬肉片S		52	22	22	67	31	11
2 / 26	一	白米飯	南洋咖哩雞 煮:雞丁S.洋芋Q.紅蘿蔔Q.毛豆T	小魚炒豆干 炒:豆干.小魚干.青蔥	小瓜肉片 炒:小瓜Q.紅蘿蔔Q.豬肉片S	履歷蔬菜	沙茶肉羹湯 脆筍.木耳Q.肉羹S.紅蘿蔔Q.蛋Q		52	22	22	69	42	12
2 / 27	二	黑芝麻飯	壽喜燒肉柳 煮:豬肉柳S.洋蔥Q.青蔥	番茄炒蛋 炒:番茄Q.洋蔥Q.蛋Q	肉絲海帶 燒:海帶絲.紅蘿蔔Q.芹菜Q.肉絲S	有機蔬菜	日式味噌湯 豆腐.味噌	豆奶	52	22	22	69	23	23
2/28 和平紀念日 放假一天														
2 / 29	四	白米飯	瓜仔雞丁 煮:雞丁S.麻油瓜	香椿燒油腐 燒:香菇Q.油豆腐	冬瓜肉末 燒:冬瓜Q.豬絞肉S.毛豆T	有機蔬菜	白菜粉絲湯 大白菜Q.冬粉.紅蘿蔔Q.肉絲S		52	22	22	68	31	22

★ 食材一律使用國產生鮮肉品及非基改食材
☆ 回饋豆奶:2/27(二)
◎本菜單內含「甲殼類、花生、牛奶、蛋類、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆類、魚類製品」，以粗斜體標示，不適合其過敏體質者食用，請留意。

菜單中(S)表示CAS台灣優良農產品,(Q)表示生產追溯QR code,(T)表示產銷履歷
營養師:沈凱瑄、黃琬絨、張韻瑩、呂亦婕