


| 日期 | 星期 | 主食 | 主菜一 | 主菜二 | 副菜一 | 蔬菜 | 湯品 | 附品 | 全雞 淨重 (公) | 全魚 淨重 (公) | 蔬菜(份) | 海鮮(份) | 水果(份) | 點心(份) | 肉類 (大牛) |
|--|--------|------------|------------------------|-------------------------|---------------------|-------------|-----------------------|-----------|-----------------|-----------------|-------|-------|-------|---|------------|
| 01 | 三 | 有機飯 | 洋釀年糕雞 芝麻+年糕+雞肉+時蔬-燒 | 紹子豆腐 祥園豬肉+豆腐+時蔬-煮 | 大醬芽菜 豆芽菜+時蔬-煮 | 有機蔬菜 | 什錦蔬菜湯 祥園豬肉+時蔬-煮 | | 6.4 | 3.0 | 1.8 | 2.7 | | | 831 |
| 02 | 四 | 小米飯 | 家鄉滷肉 祥園豬肉+時蔬-滷 | 螞蟻上樹 祥園豬肉+干丁+冬粉+時蔬-煮 | 清炒高麗 高麗菜+時蔬-炒 | 有機蔬菜 | ◎仙草雙圓飲 地瓜圓+芋圓+仙草-煮 | | 6.2 | 2.9 | 2.0 | 3.0 | | | 811 |
| 03 | 五 | 五穀飯 | 蘑菇奶香雞 雞肉+時蔬-煮 | ★◎椒鹽花枝丸X2 花枝丸-炸 | 鮮蔬蘿蔔 白蘿蔔+時蔬-煮 | 有機蔬菜 | 紫菜肉絲湯 紫菜+祥園豬肉+薑-煮 | | 6.2 | 2.8 | 2.0 | 2.9 | | | 825 |
| 06 | 一 | 紅藜飯 | 金黃咖哩豬 祥園豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮 | ◎麥克雞塊X2 雞塊-烤 | 金菇海絲 海絲+時蔬-煮 | 青菜 | 柴魚味噌湯 味噌+豆腐+柴魚-煮 | | 6.6 | 3.0 | 1.9 | 2.9 | | | 830 |
| 07 | 二 | 特製 義大利麵 | ★轟炸雞排X1 雞排-炸 | 番茄肉醬 祥園豬肉+時蔬-煮 | 地瓜薯條X3 地瓜薯條-烤 | 青菜 | 玉米濃湯 玉米+時蔬-煮 | | 6.6 | 3.0 | 2.0 | 2.9 | | | 808 |
| 08 | 三 | 有機飯 | 照燒豬排X1 豬排-燒 | 木須炒蛋 木耳+蛋+時蔬-炒 | 時令鮮瓜 瓜+時蔬-燴 | 有機蔬菜 | 冬瓜山粉圓 山粉圓+冬瓜塊-煮 | | 6.2 | 3.0 | 2.0 | 2.9 | | | 814 |
| 09 | 四 | 胚芽飯 | 紐澳良炒豬 祥園豬肉+時蔬-炒 | ★酥脆魚丁X3 魚丁-炸 | 鮮炒高麗 高麗菜+時蔬-炒 | 有機蔬菜 | 薑絲海芽湯 海芽+薑-煮 | | 6.4 | 2.8 | 1.9 | 2.7 | | | 827 |
| 10 | 五 | 紫米飯 | 沙茶雞肉煲 雞肉+時蔬-燒 | 麻婆豆腐 豆腐+祥園豬肉+時蔬-煮 | 脆炒花椰 花椰菜+時蔬-炒 | 有機蔬菜 | 金榜麵線羹 麵線+時蔬+柴魚片-煮 | | 6.6 | 3.0 | 2.0 | 2.8 | | | 812 |
| 13 | 一 | 薏仁飯 | 打拋豆皮 豆皮+時蔬-煮 | 滑嫩蒸蛋 蛋+時蔬-蒸 | 爆炒白菜 豆包+大白菜+時蔬-煮 | 青菜 | 泰式蔬菜湯 時蔬-煮 | 履歷 豆漿 | 6.4 | 3.0 | 2.0 | 2.8 | | | 838 |
| 14 | 二 | 麥片飯 | 古早味烤雞翅X1 三節雞翅-烤 | 蒜泥白肉 祥園豬肉+時蔬-煮 | 季節鮮瓜 瓜+時蔬-煮 | 青菜 | 蘿蔔雞湯 雞肉+白蘿蔔+時蔬-煮 | | 6.2 | 3.0 | 1.9 | 2.8 | | | 833 |
| 15 | 三 | 有機飯 | 壽喜燒雞 雞肉+時蔬-燒 | ★金黃魚條X2 魚-炸 | 椒香四季 四季豆+時蔬-炒 | 有機蔬菜 | 酸辣湯 豆腐+時蔬-煮 | | 6.6 | 3.0 | 2.0 | 2.9 | | | 808 |
| 16 | 四 | 招牌油飯 | 檸檬豬排X1 豬排-燒 | 滷味拼盤 豆干+鵝蛋+時蔬-滷 | 彩繪花椰 花椰菜+時蔬-煮 | 有機蔬菜 | 筍子湯 筍-煮 | | 6.4 | 2.8 | 2.0 | 3.0 | | | 803 |
| 17 | 五 | 糙米飯 | 蔥燒豬肉 祥園豬肉+時蔬-燒 | 干絲炒肉 干絲+祥園豬肉+時蔬-炒 | 鮮炒甘藍 高麗菜+時蔬-炒 | 有機蔬菜 | ◎黑糖珍珠 粉圓+黑糖-煮 | | 6.5 | 2.7 | 2.0 | 2.8 | | | 834 |
| 20 | 一 | 小米飯 | 招牌咖哩雞 雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮 | ◎可樂餅X1 可樂餅-烤 | 奶香白菜 大白菜+時蔬-煮 | 青菜 | 海芽味噌湯 味噌+豆腐+海芽-煮 | | 6.5 | 2.8 | 2.0 | 2.8 | | | 817 |
| 21 | 二 | 五穀飯 | 鹽水菇雞 雞肉+時蔬-煮 | 番茄炒蛋 番茄+蛋+時蔬-煮 | 芝麻滷海結 芝麻+海結+時蔬-滷 | 青菜 | 玉米湯 玉米+時蔬-煮 | | 6.4 | 2.8 | 2.0 | 3.0 | | | 824 |
| 22 | 三 | 有機飯 | 黑糖滷肉 祥園豬肉+時蔬-滷 | 醬汁魚塊X2 魚-燒 | 鮮炒花椰 花椰菜+時蔬-炒 | 有機蔬菜 | 什錦蔬菜湯 祥園豬肉+時蔬-煮 | | 6.6 | 3.0 | 2.0 | 3.0 | | | 828 |
| 23 | 四 | 蒜香 義大利麵 | 西式豬排X1 豬排-燒 | ★◎轟炸雞柳條X2 雞柳條-炸 | 彩繪四季 四季豆+時蔬-煮 | 有機蔬菜 | 南瓜濃湯 南瓜+地瓜+時蔬-煮 | | 6.3 | 3.0 | 2.0 | 3.0 | | | 801 |
| 24 | 五 | 胚芽飯 | ★酥炸花枝排X1 花枝排-炸 | 豬肉干丁 干丁+祥園豬肉+時蔬-炒 | 鮮蔬燴瓜 瓜+寬粉+時蔬-燴 | 有機蔬菜 | 綠豆薏仁湯 綠豆+薏仁-煮 | | 6.2 | 2.8 | 2.0 | 2.8 | | | 820 |
| 25 | 六 | 紫米飯 | 照燒嫩雞 雞肉+時蔬-燒 | 燒肉油腐 油豆腐+祥園豬肉+時蔬-燒 | 什錦高麗 高麗菜+時蔬-煮 | 青菜 | 薑絲紫菜湯 紫菜+祥園豬肉+薑-煮 | | 6.5 | 2.7 | 1.8 | 2.7 | | | 811 |
| 27 | 一 | 紅藜飯 | 瓜仔肉 祥園豬肉+豆干+時蔬-煮 | ★鹽酥雞X3 雞肉-炸 | 清爽炒筍 筍+時蔬-炒 | 青菜 | 蘿蔔湯 白蘿蔔+時蔬-煮 | | 6.6 | 3.0 | 2.0 | 2.9 | | | 878 |
| 28 | 二 | 薏仁飯 | 蘑菇醬豬排X1 豬排-燒 | 香蔥炒蛋 蔥+蛋+時蔬-炒 | 黑椒芽菜 豆芽菜+時蔬-煮 | 青菜 | 鮮瓜湯 瓜+薑-煮 | | 6.4 | 2.8 | 2.0 | 3.0 | | | 832 |
| 29 | 三 | 有機飯 | 蠔油蒜味雞 雞肉+油豆腐+時蔬-炒 | ★椒鹽魚丁X3 魚丁-炸 | 奶香薯丁 馬鈴薯+時蔬-煮 | 有機蔬菜 | 肉骨茶湯 排骨+時蔬-煮 | | 6.5 | 3.0 | 1.9 | 2.8 | | | 806 |
| 30 | 四 | 蔥油雞汁拌飯 | 叉燒翅小腿X2 翅小腿-燒 | ◎鮮蔬肉丸X1 獅子頭+時蔬-煮 | 椒鹽四季 四季豆+時蔬-炒 | 有機蔬菜 | 大滷湯 豆腐+時蔬-煮 | | 6.5 | 2.7 | 2.0 | 3.0 | | | 812 |
| 31 | 五 | 雜糧飯 | ◆奶油鮮魚 魚+時蔬-煮 | ◎三杯雞 雞肉+米血糕+九層塔-煮 | 什錦高麗 高麗菜+時蔬-煮 | 有機蔬菜 | 紅豆紫米粥 紅豆+黑糯米-煮 | | 6.6 | 3.0 | 1.9 | 2.9 | | | 819 |
| ~~ 五天兒童清明連假 ~~ 好HAPPY ~~ | | | | | | | | | | | | | | | |
| 星期 五 次 | 天 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 | 7 | 次 | 次 | 次 | 次 | 次 | 次 | 次 | 次 | 次 | 次 | 次 | 次 | 次 | 次 |
| 0 | 7 | 19 | 15 | 38 | 10 | 0 | 0 | 8 | 5 | | | | | | |
| 本公司全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米 ◆表示3章1Q增加溯源水產品 ※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※ | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |  臺灣豬肉 | |