



日期	星期	主食	今日主菜	美味副菜				季節蔬菜	湯品	全穀雜糧	豆魚蛋肉	蔬菜類	油脂類	熱量
1	一	糙米飯	油腐粉絲 油腐冬粉-煮	醬燉馬鈴薯 馬鈴薯Q紅蘿蔔履歷-煮	薑味什蔬 冬瓜Q毛豆履歷紅蘿蔔履歷-煮	牛蒡排 牛蒡排-燒	雙色炒茼蒿 茼蒿甜椒Q-炒	產銷履歷	玉米濃湯 玉米粒Q紅蘿蔔履歷	6.5	2.7	2.2	3.3	849
2	二	香Q白飯	麻婆豆腐 豆腐素絞肉-煮	紅絲炒蛋 紅蘿蔔履歷雞蛋Q-炒	蔬炒蓮藕 蓮藕Q芹菜Q木耳Q-炒	炒花椰菜 青花菜S紅蘿蔔履歷-炒	豉汁碎脯干丁 干丁碎脯T-煮	有機蔬菜	雙色蘿蔔湯 蘿蔔Q紅蘿蔔履歷	6.8	2.6	2.4	3.1	856
3	三	炒飯	三杯雙味 豆干素肚-煮	素燒大頭菜 大頭菜Q豆管-燒	鮮菇時瓜 佛手瓜Q紅蘿蔔履歷鮮菇Q-煮	椒鹽蘿蔔糕 蘿蔔糕-炸	木耳耳炒玉菜 木耳Q高麗菜Q紅蘿蔔履歷-炒	季節青菜	紅豆烤奶 紅豆履歷Q圓奶粉	6.7	2.7	2	3.1	854
4	四	麥片飯	糖醋豆腸 豆腸-燒	玉筍炒什錦 小黃瓜Q玉米筍Q紅蘿蔔履歷-炒	醬燒烤麩 烤點毛豆履歷茼蒿紅蘿蔔履歷木耳Q-燒	枸杞麻香薯片 豆薯Q-煮	筍香什滷 筍T皮絲-煮	有機蔬菜	味噌湯 豆腐	6.8	2.5	2.2	3.3	855
5	五	小米飯	紅燒蘭花干 蘭花干木耳Q紅蘿蔔履歷-燒	栗子白菜 大白菜Q紅蘿蔔履歷腐皮絲栗子-煮	腰果彩蔬 紫山藥Q三色豆S腰果-炒	樹子苦瓜 苦瓜Q-煮	蜜汁雙薯 地瓜履歷芋頭Q-燒	有機蔬菜	刺瓜湯 大黃瓜Q素香菇菌	6.8	2.7	2.3	3.2	870
8	一	燕麥飯	鐵板豆腐 豆腐三色豆S-煮	什炒青椒 青椒Q素肉絲木耳Q-炒	蔬菜腐皮絲 腐皮絲高麗菜Q紅蘿蔔履歷-炒	素棒腿 素棒腿-燒	塔香寬粉 寬冬粉-煮	產銷履歷	薑絲冬瓜湯 冬瓜Q	6.7	2.6	2	3	849
9	二	胚芽米飯	四喜豆包丁 豆包丁木耳筍Q紅蘿蔔履歷毛豆茼蒿-煮	鍋燒什錦 麵輪筍T紅蘿蔔履歷-煮	雪菇油菜 油菜履歷雪白菇Q-炒	香拌干絲 干絲海帶絲紅蘿蔔履歷-炒	白醬洋芋 馬鈴薯Q紅蘿蔔履歷玉米粒Q-煮	有機蔬菜	結頭菜湯 結頭菜Q紅蘿蔔履歷	6.8	2.5	2.2	3.2	863
10	三	糙米飯	蜜燒黑豆干 黑豆干-煮	雙色山藥 山藥筍Q紫山藥筍Q紅蘿蔔履歷玉米筍筍Q-炒	糖醋甜條 甜不辣-煮	酸菜麵腸 麵腸酸菜-炒	鮮炒扁蒲 扁蒲Q木耳Q紅蘿蔔履歷-煮	季節青菜	燒仙草 花豆綠豆Q圓薏仁仙草汁	7	2.5	2	3	863
11	四	香Q白飯	滷三角油腐 三角油腐-滷	木耳白花菜 白花菜S木耳Q紅蘿蔔履歷-炒	南瓜咖哩 百頁豆腐南瓜Q-煮	炒海根 海帶根紅蘿蔔履歷-煮	香菇什滷 香菇Q素絞肉皮絲-滷	有機蔬菜	榨菜肉絲湯 榨菜T素肉絲	6.7	2.6	2.4	3.1	864
12	五	什穀米飯	韓式凍豆腐 凍豆腐大白菜Q-煮	香香滷蛋 雞蛋Q-滷	黑椒銀芽 豆芽菜Q紅蘿蔔履歷木耳Q-炒	蔬炒什錦 素雞芹菜Q木耳Q-炒	醬燒紫茄 茄子Q-燒	有機蔬菜	什蔬蓮藕湯 蘿蔔Q紅蘿蔔履歷藕絲Q玉米粒Q	6.5	2.5	2.3	3.2	844
15	一	麥片飯	海山醬油腐 油腐-煮	素什錦燒 什錦燒-燒	炒牛蒡 牛蒡Q紅蘿蔔履歷木耳Q-炒	鮮燴黃瓜 大黃瓜Q紅蘿蔔履歷-炒	香滷烤麩 烤麩木耳Q茼蒿-滷	產銷履歷	薏仁湯 薏仁馬鈴薯Q	6.5	2.7	2.3	3	850
16	二	香Q白飯	蠔油五香豆干x2 五香豆干-煮	甜芋頭塊 芋頭Q-煮	玉米炒蛋 玉米粒Q紅蘿蔔履歷雞蛋Q-炒	碎瓜素燥 碎瓜T素絞肉-煮	紅燒雙結 白干結海帶結-燒	有機蔬菜	佛手湯 佛手瓜Q紅蘿蔔履歷	6.8	2.4	2	3	841
17	三	炒飯	五柳豆包 豆包木耳Q鮮菇Q紅蘿蔔履歷-燒	客家筍茸 筍茸-煮	炒青江菜 青江菜履歷皮絲紅蘿蔔履歷-炒	滷味燙 高麗菜Q豆管-煮	脆炒薯絲 豆薯Q紅蘿蔔履歷木耳Q-炒	季節青菜	紅豆湯圓 紅豆履歷湯圓	6.7	2.5	2.4	3	852
18	四	燕麥飯	蘿蔔蘭花干 蘭花干蘿蔔Q-煮	素昌旺 豆腐麵腸酸菜T-煮	芹香彩絲 芹菜Q干絲紅蘿蔔履歷-炒	酥炸可樂餅 可樂餅S-炸	木耳三絲 木耳Q青椒Q素肉絲紅蘿蔔履歷-炒	有機蔬菜	時瓜湯 青木瓜Q素香菇菌	6.5	2.5	2	3.2	837
19	五	胚芽米飯	三杯雙併 豆干素肚-煮	豉汁苦瓜 苦瓜Q-煮	拌雜菜 冬粉海帶芽黃豆芽Q紅蘿蔔履歷-炒	雪蓮子麵筋 油泡雪蓮子-煮	番茄炒蛋 番茄Q雞蛋Q-炒	有機蔬菜	田園濃湯 南瓜Q紅蘿蔔履歷	6.7	2.5	2	3.2	851
22	一	香Q白飯	燒嫩油腐 嫩油腐-燒	麻油腰花 素腰花-煮	鮮菇小瓜 小黃瓜Q鮮菇Q紅蘿蔔履歷-炒	雪菜腐皮絲 油菜履歷腐皮絲-炒	沙茶素雞 素雞-炒	產銷履歷	結頭菜湯 結頭菜Q紅蘿蔔履歷	6.5	2.7	2.2	3	848
23	二	麥片飯	紅燒烤麩 烤麩紅蘿蔔履歷木耳Q-燒	茄汁豆腐 豆腐蕃茄Q-煮	油燜筍 筍T-煮	香酥甘薯條 甘薯條履歷-炸	炒什蔬 木耳Q豆芽菜Q海帶芽紅蘿蔔履歷-炒	有機蔬菜	日式海芽湯 海帶芽	6.7	2.5	2.3	3.2	858
24	三	糙米飯	蔬菜排 蔬菜排-燒	枸杞山藥 山藥Q-煮	醬炒干片 干片-炒	雙色花椰 青花菜S白花菜S紅蘿蔔履歷-炒	素燒什錦 皮絲蘿蔔Q紅蘿蔔履歷-炒	季節青菜	綠豆薏仁湯 綠豆薏仁	6.8	2.6	2.4	3	866
25	四	~行憲紀念日放假~												
26	五	燕麥飯	塔香豆腸 豆腸-燒	蛋香高麗 高麗菜Q雞蛋Q-炒	豆仁冬瓜 冬瓜Q紅蘿蔔履歷毛豆履歷-煮	糖醋藕片 蓮藕Q-煮	薑炒海茸 海茸紅蘿蔔履歷-煮	有機蔬菜	藥膳湯 豆薯Q豆管	6.7	2.4	2.4	3	844
29	一	胚芽米飯	醬燒豆包 豆包-燒	珍菇佛手 佛手瓜Q秀珍菇Q紅蘿蔔履歷-煮	紅燒茄子 茄子Q-燒	堅果南瓜 南瓜Q南瓜子毛豆履歷-煮	四彩干丁 玉米粒Q紅蘿蔔履歷小黃瓜Q干丁-煮	產銷履歷	海結湯 海帶結	6.8	2.5	2.3	3.2	865
30	二	糙米飯	豆瓣豆腐 豆腐-煮	洋芋咖哩 馬鈴薯Q紅蘿蔔履歷-煮	薑炒菇菇 香菇Q鴻喜菇Q鮑魚菇Q木耳Q-炒	木耳扁蒲 扁蒲Q紅蘿蔔履歷木耳Q-煮	素花枝排 素花枝排-炸	有機蔬菜	金針湯 乾金針T木耳Q素肉絲	6.7	2.6	2.2	3.3	868
31	三	香Q白飯	大溪黑豆干 黑豆干-燒	糖蜜地瓜 地瓜履歷-煮	泡菜什錦 凍豆腐大白菜Q-煮	大根燒 蘿蔔Q紅蘿蔔履歷鮮菇Q茼蒿小卷-煮	滷白干結 白干結紅蘿蔔履歷-滷	季節青菜	什穀甜湯 花豆綠豆Q圓薏仁	6.7	2.7	2.2	3	862
*本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米。 營養師 劉容均、謝依寬														
*三章1Q豆奶日：12/29（一）														
(S)：CAS 台灣優良農產品標章 (Q)：溯源農糧產品 (T)：產地-台灣														
※過敏源資訊：本菜單含「麩質穀物及其製品、大豆製品、堅果類」，對其過敏體質者請詳閱菜單。														