

日期	星期	主食	主菜	美味副菜				蔬菜	湯品	附餐	全餐總價	午膳總價	晚膳總價	
1/1	四	元旦休假，本日不供餐												
1/2	五	小米飯	豆皮蔬菜捲 蒸:豆皮蔬菜捲	香油拌黃芽 炒:黃豆芽Q,紅蘿蔔Q	油腐燒海帶 燒:海帶,油豆腐	嫩蒸蛋 蒸:蛋Q	茄汁素蝦仁 炒:青椒Q,素蝦仁	有機蔬菜 白蘿蔔Q,蒜Q	鮮菇蘿蔔湯	6.5	2.7	2.4	8.4	
1/5	一	白飯	五香花干 滷:蘭花干	泰式打拋醬 燒:豆干丁,番茄Q,九層塔	薑絲冬瓜 煮:冬瓜Q,乾香菇	白果山藥 燒:山藥Q,白果雞頭	和風秋葵 煮:秋葵Q,芝麻	履歷蔬菜 豆腐,味噌	和風豆腐湯	6.5	2.8	2.3	8.3	
1/6	二	糙米飯	沙茶素雞片 炒:素雞片,小瓜Q	白菜滷 燒:白菜Q,紅蘿蔔Q,木耳Q,豆皮	芝麻球x1 炸:Q	蠔油地瓜葉 煮:地瓜葉Q	土豆麵筋 燒:麵筋,水煮花生	有機蔬菜 南瓜Q,杏鮑菇Q,芹Q	奶香南瓜湯	6.5	2.8	2.4	8.4	
1/7	三	傳統炒麵	栗香豆腸 燒:豆腸,栗子	木須蒲瓜 燒:蒲瓜Q,木耳Q,紅蘿蔔Q	關東煮 煮:凍豆腐,茄Q,紅蘿蔔Q	麻辣滷蛋 滷:蛋Q	辣炒菜脯 炒:菜脯	季節蔬菜 紅豆丁	紅豆甜湯	6.7	2.9	2.8	8.6	
1/8	四	地瓜飯	鐵板豆腐 煮:豆腐,彩椒Q	薯塊炒蛋 炒:蛋Q,洋芋Q,紅蘿蔔Q	炒花椰菜 炒:花椰菜Q	芹菜豆干絲 炒:豆干絲,芹Q	麻油秀珍菇 煮:秀珍菇Q,木耳Q	有機蔬菜 榨菜絲,茄,冬粉,紅蘿蔔Q	榨菜粉絲湯	6.7	2.6	2.3	8.3	
1/9	五	紫米飯	豆腐丸子x1 炸:豆腐,茄	脆薯玉米 炒:豆薯Q,玉米Q	豆芽彩蔬 炒:豆芽菜Q,木耳Q,紅蘿蔔Q	梅香筍茸 滷:筍茸,梅乾菜	腰果毛豆 炒:毛豆Q,腰果	有機蔬菜 海帶芽	薑絲海芽湯	6.7	2.6	2.3	8.3	
1/12	一	紅藜飯	家常油豆腐 滷:油豆腐	三杯麵腸 炒:麵腸,九層塔	香菇大瓜 燒:大瓜Q,紅蘿蔔Q,茄	麻婆茄子 燒:茄子Q	炸鹹酥菇 炸:杏鮑菇Q	履歷蔬菜 馬鈴薯Q,茄Q	肉骨茶湯	6.8	2.1	2.4	8.6	
1/13	二	麥片飯	四喜烤麩 燒:烤麩,筍,茄,彩椒Q	滷四分干 滷:四分干	炒高麗菜 炒:高麗菜Q,紅蘿蔔Q,木耳Q	茶碗蒸 蒸:蛋Q,香菇Q,紅蘿蔔Q	三色腰果 炒:三色豆Q,腰果	有機蔬菜 番茄Q,豆腐	番茄豆腐湯	6.5	2.7	2.2	8.2	
1/14	三	鮮蔬燉飯	滷豆皮結 滷:豆皮結	紅絲敏豆 炒:敏豆Q,紅蘿蔔Q	泰醬麵輪 燒:麵輪,茄Q	烤櫛瓜 烤:櫛瓜Q	地瓜碰 烤:地瓜碰x1	季節蔬菜 芋頭Q,地瓜圓,紫米	紫芋地瓜圓	6.8	2.8	2.5	8.5	
1/15	四	燕麥飯	香椿豆包 煮:豆包,茄	燒白菜 炒:木耳Q,白菜Q,紅蘿蔔Q	豆醬海根 燒:海帶根	泡菜冬粉 炒:素泡菜,冬粉	牛蒡丸子x1 炸:牛蒡Q,紅蘿蔔Q,芝麻	有機蔬菜 玉米Q,紅蘿蔔Q,杏鮑菇Q,洋芋Q	玉米濃湯	6.8	2.7	2.4	8.4	
1/16	五	白飯	蜜汁素肚 燒:素肚,芝麻	雪裡紅干丁 炒:豆干丁,雪裡紅	鮮燒大頭菜 燒:大頭菜Q,紅蘿蔔Q,茄	南洋金瓜 煮:南瓜Q	醋溜雙耳 炒:銀耳,木耳Q	有機蔬菜 白蘿蔔Q,蒜Q,香菜	白玉蘿蔔湯	6.5	2.7	2.3	8.3	
1/19	一	黑芝麻飯	宮保百頁 燒:百頁豆腐,油花生	客家小炒 炒:豆干片,芹Q	燒筍片 炒:筍片,紅蘿蔔Q,茄	沙茶白菜 燒:白菜Q,木耳Q	炸地瓜 炸:地瓜Q	履歷蔬菜 玉米Q,鴻喜菇Q,味噌	鮮蔬味噌湯	6.5	2.7	2.3	8.3	
1/20	二	地瓜飯	咖哩嫩豆腐 煮:嫩豆腐,毛豆Q	椒香洋芋 炒:洋芋Q,紅蘿蔔Q	清炒豆芽 炒:豆芽菜Q,木耳Q,芹Q	茄汁甜不辣 燒:素甜不辣,芝麻	古早味滷蛋 滷:蛋Q	有機蔬菜 白蘿蔔Q,蒜Q,當歸,枸杞	藥膳燉湯	6.8	2.9	2.5	8.5	
1/21	三	義式茄汁麵	黑胡椒花干 燒:蘭花干	豆沙包 蒸:紅豆包S	炒花椰菜 炒:花椰菜Q,紅蘿蔔Q	翠炒油片 炒:小瓜Q,油片	日式秋葵 燒:秋葵Q	季節蔬菜 山粉圓,百香果醬	百香山粉圓	6.9	2.6	2.5	8.5	
1/22	四	薏仁飯	紅燒豆腸 燒:豆腸,彩椒Q	玉米莎莎 燒:番茄Q,蒜Q,玉米Q,香菜	塔香海帶 滷:海帶絲,金針菇Q,九層塔	紅仁白干絲 炒:白干絲,紅蘿蔔Q	皮絲青江菜 炒:青江菜Q,干張豆皮	有機蔬菜 冬瓜Q,小薏仁	冬瓜薏仁湯	6.5	2.1	2.2	8.2	
1/23	五	五穀飯	香滷黑干 滷:黑豆干,芝麻	手工蔬菜餅 炸:高麗菜Q,芋頭Q,紅蘿蔔Q	清炒薯絲 炒:豆薯Q,紅蘿蔔Q,毛豆Q	滑Q蒸蛋 蒸:蛋Q	清炒地瓜葉 炒:地瓜葉Q	有機蔬菜 豆腐,韓式泡菜,茄Q	韓式豆腐湯	6.7	1.7	2.3	8.3	

祝 寒假愉快☺ 新年快樂🎉

2/23	一	白飯	金沙豆腐 燒:豆腐,南瓜Q	沙茶烤麩 燒:烤麩,紅蘿蔔Q,彩椒Q	炒四季豆 炒:敏豆Q,紅蘿蔔Q	蜜汁腰果 炒:腰果	醬燒雙菇 燒:杏鮑菇Q,鴻喜菇Q	履歷蔬菜 海帶絲,茄Q,薑	和風昆布湯	6.5	2.1	2.2	8.2
2/24	二	薏仁飯	椒鹽素魚排x1 炸:素魚排	黃瓜燒豆皮 煮:大瓜Q,豆皮,紅蘿蔔Q	小瓜玉米筍 炒:小瓜Q,玉米筍Q	蠔油紫茄 燒:茄子Q	麻油腰花 煮:蒜苗,茄Q	有機蔬菜 金針菇Q,木耳Q,紅蘿蔔Q	酸辣三絲湯	6.7	1.5	2.3	8.3
2/25	三	主廚炒飯	塔香豆包 燒:豆包,九層塔	白玉紫米糕 煮:白蘿蔔Q,素米血	客家燜筍 燒:筍,木耳Q,紅蘿蔔Q	枸杞南瓜 蒸:南瓜Q,枸杞	滷葫蘆捲 滷:葫蘆捲	季節蔬菜 綠豆,西谷米	綠豆西米露	6.7	2.6	2.2	8.4
2/26	四	蕎麥飯	糖醋素肚 炒:素肚,毛豆Q	椒麻豆干 炒:豆干片,青椒Q,油花生	清炒甘藍 炒:高麗菜Q,紅蘿蔔Q,木耳Q	古早味滷蛋 滷:蛋Q	和風牛蒡絲 蒸:芝麻牛蒡絲	有機蔬菜 大白菜Q,乾香菇	香菇蔬菜湯	6.5	2.2	2.3	8.3
2/27	五	2/27-3/1和平紀念日連假，本日不供餐											

★食材一律使用國產生鮮肉品及非基改食材 *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

◎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」，不適合其過敏體質者食用，請留意。

☆ 回饋豆奶:1/19(一)

營養師：沈凱瑄、曾芳瑩、張韻瑩