

## 



			-     -		7		營養師:林易珠(	普集師:林昌珠(普集字號第006917號)					
日期	星期	主食	主菜1	副菜1	副菜2	青菜	海品	副品	全数 数權	豆魚 1	(年 )	編 乳品 份) (份)	熱量 (大卡)
1	E	有機白飯	咖哩雞	滷豬肋排×l	高麗菜炒豬肉	<b>有機</b> 青菜	鮮蔬油腐湯		6.1	2.8	2 2	2.8 0	813
		有機白米	华肉(主)、時箱、咖哩粉/港	務內/油	甘藍(主)、時藏、豬肉/炒		時藏、油膚、豬肉						
2	19	雜糧飯	醬燒豬排×l	麻婆豆腐	雙色花椰	<b>有機</b> 青菜	玉米濃湯		6.1	2.9	1.8 2	2.7 0	811
		白米、糠糧米	<b>维排/挽</b>	豆腐(主)、糖肉/烧	花椰菜(主)、時藏/炒		玉米、時藏		₩	Ш	_	4	
3	五		塔香燒雞		, ,	有機 青菜			6.3	2.9	2 2	2.7 0	830
		白米、粒米	<b>華肉(主)、時義、九層塔/境</b>	裁肉/兔	着瓜(主)、時藏/炒		<b>海芽、薑、豬肉</b>		t	Ħ	+	+	
6	-	地瓜飯	京醬肉絲	香滷雞排×l	脆炒鮮筍	綠色青菜	米粉湯		6.3	2.8	2 2	2.7 0	823
		白米、地瓜	精肉(主)、洋蔥、時蘸/炒	恭祷(主)/油	付荀(主)、時藏/炒		米粉、時藏、豬肉	<u> </u>	$ldsymbol{f eta}$	Ш	$\perp$	$\perp$	<u> </u>
7	-	炒米粉	古早味肉燥	★炸雞排×1	綜合甜不辣	綠色 青菜	燒仙草	水果	6.3	2.7	2 2	2.7 1	875
		米鈴、碕益、諸肉	薪肉(主)、豆干/染	章操/炸	白菖蔔(主)、耐不被、脐苗、紫血媒/油		仙草汁、羊圆、地瓜圆、全套蘸糖		1				

※所有豆類製品及玉米均為非基因改造食品。

※本菜單時蔬部分為:彩椒、玉米、胡蘿蔔、白蘿蔔、洋芋、甘藍、木耳、荷蘭豆、芹菜、西洋芹、洋蔥、蔥、蒜、薑、筍、花椰菜、小黃瓜。