



衛管人員:黃彥誠

本公司豬肉「原料原產地(台灣)」

			本公り稲内	"凉州凉座地(日月)"
星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
12月1日	12月2日	12月3日	12月4日	12月5日
白米飯	糙米飯	白米飯	地瓜飯	招牌炒飯
板烤雞排	鐵路排骨	香酥豬柳條(炸)	三杯米血雞丁(加)	香炸魚排(炸海)-申請
鮮筍肉絲	油蔥豆腐(豆)	五香碎肉(醃豆)	醬汁年糕鍋(冷)	洋蔥炒蛋
茶碗蒸	高麗菜麵線	鮮菇雜燴丸片(加)	飄香滷蛋	奶黄包(冷)
高麗菜	菠菜	油菜	小白菜	有機小松萃
玉米濃湯(芡)	菜頭湯 25 熟量: 710 脂肪:	味噌豆腐湯(豆)	鮮 筍湯 熟量: 710 驅節: 22	<u>白菜紫菜湯</u> 新量: 741.9 脂肪: 25.5 臓類: 96.5 富白質: 31.6
熟量: 709.7 脂肪: 醣類: 99 蛋白質: 3	25 熱量: 710 脂肪: 31.5 醣類: 100 蛋白質:	22 熱量: 723.5 脂肪: 23.5	熟量: 710 脂肪: 22 藤類: 100 蛋白質: 28	熟量: 741.9 脂肪: 25.5 醣類: 96.5 蛋白質: 31.6
2025/12/6(校慶運動會)	12月9日	12月10日	12月11日	12月12日
白米飯	燕麥飯	白米飯	地瓜飯	人氣鐵板麵
壽喜燒肉	黄金咖哩雞	拿波里炸雞翅(炸)	炭香雞排	碳烤豬里肌
紅絲炒蛋	五香滷蛋	麻婆豆腐(豆)	海鮮蝦仁羹(海芡)	熱炒甜不辣(加)
海香豆腐(豆)	鮮菇蔬菜鍋	蝦皮豆皮高麗菜(海豆)	陽光玉米炒蛋	小鮮肉包(冷)
個台立偶(立) 青花菜		取及立及同應米(<i>海立)</i> 菠菜	高麗菜	小断闪色(令) 有機小松菜
月化米 柴香蘿蔔湯	→ 小口米 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	发来	同鹿米 日式海芽湯+豆漿	金針蛋花湯
末 台 維 副 		箇終湯 23 熱量: 745.2 脂肪: 26 32.6 酵類: 95.5 菌白質: 32.3 12月17日	口八海牙汤 T豆汆	金罗
A	25 熱量: 749.9 脂肪: 31.5 酸類: 97.5 蛋白質: 12月16日	23 熱麗: 745.2 脂肪: 26 32.6 融質: 95.5 蛋白質: 32.3	熱量: 757.3 脂肪: 26.5 醣類: 96.5 蛋白質: 33.2 12月18日	熟量: 745 脂肪: 25 酸類: 982 蛋白質: 31.8 12月19日
12月15日		12月17日		12月19日
白米飯	五穀飯	白米飯	地瓜飯	肉絲炒飯
檸檬雞翅	古早味滷肉	香酥炸雞排(炸)	三杯魷魚杏鮑菇(海)-申請	醬汁豬排
麻油豚肉蔬菜鍋	香烤翅小腿	絞肉貢丸(加)	白菜海茸	紅豆包(冷)
下飯滷蛋	紅絲炒蛋	海芽白菜	地瓜QQ球X2(炸加)	蝦仁洋芋(海)
青江菜	小白菜	油菜	高麗菜	有機小松菜
	鮮菇玉米湯	紫菜蛋花湯	味噌豆腐湯(豆)	港式酸辣湯(芡)
	26 熱量: 764.1 脂肪: 32.6 醣類: 98 蛋白質:	33.4 醣類: 95.5 蛋白質: 30.9	熱量: 735 脂肪: 22.5g 離類: 103 蛋白質: 26.8g	熱量: 748 脂肪: 28 醣類: 97 蛋白質: 27
12月22日	12月23日	12月24日	12月25日	12月26日
白米飯	紫米飯	白米飯		肉醬義大利麵
洋芋燉肉	醬燒大排	鹽酥香香雞(炸)		清蒸魚丁(海)-申請
蘿蔔關東煮(豆)	小瓜玉筍	客家炒肉片(豆)		酥炸杏鮑菇豆腐(豆炸)
蜜汁翅小腿	滑嫩蒸蛋	阿婆滷蛋	行憲紀念日放假	多汁水餃X2(冷)
青江菜	小白菜	菠菜		有機小松菜
結頭菜湯	紫菜小魚乾湯(海)	鮮菇湯		海芽蛋花湯
熱量: 743 脂肪: 醣類: 97 蛋白質: 3	25 熱量: 743 脂肪: 32.5 酸類: 97 蛋白質:	23 熱量: 737.9 脂肪: 25.5 32.5 醣類: 95.5 蛋白質: 31.6		熟量: 753.5 脂肪: 25.5 酸類: 99 蛋白質: 32
12月29日	12月30日	12月31日		
白米飯	胚芽飯	白米飯		
蒜泥白肉	BBQ烤雞排	香酥甘仔魚(海炸)-申請		
豬肉鍋貼X2(加)	起司洋芋玉米	泰式打拋豬		
番茄滑蛋豆腐(豆)	干絲海帶(豆)	豆皮高麗菜(豆)		
青江菜	高麗菜	有機小松菜		
豬血湯(醃)	玉米蛋花湯	菜頭丸片湯(加)		
熱量: 759.6 脂肪:	26 熱量: 737.9 脂肪:	25.5 熱量: 751 脂肪: 25	熱量: 0 脂肪: 0	熟量: 731.9 脂肪: 23.5 醣類: 99.5 蛋白質: 30.6
融類: 98 蛋白質: 3	33.4 融類: 95.5 蛋白質:	31.6 離類: 100 蛋白質: 31.5	融類: 0 蛋白質: 0	醣類: 99.5 蛋白質: 30.6