

新北市三重區二重國民小學 開會通知單

受文者:午餐督導委員

開會事由:113學年度(下)學期2月份營養午餐外訂餐廚檢討會議

開會時間:114年2月21日(星期五)中午12時40分

開會地點:雅風樓二樓會議室

主持人:吳正雄校長

出席者:家長會委員、鄭如婷老師、柯宜姍老師、賴碧雪老師、張凱莉老師
、陳姿吟老師、林芯郁老師、李榮吉主任、陳坤展組長。

聯絡人及電話:陳坤展(衛生組長)2984-6446#182

討論事項:

1. 本月(2月)午餐用餐情形及意見。
2. 審查3月菜單。

備註:

承辦人:

衛生組長 陳坤展

主任:

學務主任 李榮吉

校長:

二重國小 吳正雄 校長

新北市三重區二重國小 113 學年度第 2 學期

2 月份午餐業務檢討會 簽到表

一、時間：114 年 2 月 21 日 星期五 中午 12 時 40 分

二、地點：本校二樓會議室

三、主席：學務處 吳正雄校長

四、記錄：衛生組長 陳坤展

出席人員：

單位/職稱	姓名	簽名
校長	吳正雄	
學務主任	李榮吉	
衛生組長	陳坤展	
一年級教師代表	鄭如婷	
二年級教師代表	柯宜妤	
三年級教師代表	賴碧雪	
四年級教師代表	張凱莉	
五年級教師代表	陳姿吟	
六年級教師代表	林芯郁	
學生代表	鄭元鈞	
家長會代表		
味味廠商代表		
上將廠商代表		



味味美食



本公司採用國產豬肉

114年2月菜單

二重國小

※HACCP優良廠商

廠址：新北市五股區中興路一段95巷4弄3號・5號

電話：29840804

傳真：29859522

營養師：周珮瑄

日期	星期	主食	主菜	副菜	副菜	青菜	湯品	附餐	全穀雜糧(份)	豆魚蛋肉(份)	蔬菜(份)	油類(份)	水果(份)	乳品(份)	熱量(千卡)
11	二	麥片飯 白米+麥片	香酥雞排x1 無骨雞排-炸	洋蔥炒蛋 洋蔥+雞蛋	什錦白菜 白菜+時蔬-煮	有機蔬菜	洋芋薏仁湯 薏仁+洋芋	水果+保久乳	5.4	2.3	2.2	2.4	1	1	924
12	三	地瓜飯 白米+地瓜	薑燒肉片 豬肉片+時蔬-燒	干片四季豆 豆干片+四季豆	彩繪玉米 玉米粒+時蔬-煮	產銷履歷	元宵湯圓 湯圓		5.4	2.1	2.3	2.5	0	0.0	706
13	四	★金瓜米粉 米粉+南瓜	麻油雞 雞肉+時蔬+薑片-煮	關東煮 小貢丸+油豆腐+蘿蔔	鮮菇海帶 海帶結+菇-滷	產銷履歷	黃芽肉絲湯 肉絲+黃豆芽		5.2	2.2	2.8	2.4	0	0.0	707
14	五	白飯 白米	梅干扣肉 豬肉+筍干+梅乾菜-燒	時蔬腐皮 時蔬+腐皮-燒	油蔥高麗 油蔥酥+高麗菜-煮	產銷履歷	味噌豆腐湯 洋蔥+豆腐+味噌		5.3	2.3	2.4	2.6	0	0.0	721
17	一	★肉絲蛋炒飯 白米+雞蛋+肉絲	蠔油雞翅 三節雞翅x1-滷	砂鍋豆腐 豆腐+時蔬-煮	彩繪時瓜 時瓜+時蔬-煮	產銷履歷	肉骨茶湯 時蔬+肉骨茶包		5.2	2.2	2.5	2.4	0	0.0	700
18	二	白飯 白米	黃金魚條x2 魚條x2-炸	螞蟻上樹 冬粉+時蔬+肉末-燒	佛跳牆 時蔬+芋頭-煮	有機蔬菜	洋芋蛋花湯 雞蛋+洋芋	水果+豆漿	5.3	3.4	2.7	2.3	1	0.0	857
19	三	胚芽飯 白米+胚芽	塔香豬柳 豬肉+時蔬+九層塔-炒	榨菜肉絲干片 肉絲+干片+榨菜-炒	木耳銀芽 豆芽菜+木耳-煮	產銷履歷	南瓜濃湯 南瓜+時蔬		5.2	2.6	2.1	2.3	0	0.0	715
20	四	燕麥飯 白米+燕麥	滑蛋親子丼 雞肉+時蔬+蛋-煮	油腐鮑菇 油豆腐+杏鮑菇-炒	脆炒四季豆 四季豆+時蔬-炒	產銷履歷	蘿蔔貢丸湯 蘿蔔+貢丸		5.1	2.5	2.4	2.6	0	0	722
21	五	紫米飯 白米+紫米	糖醋肉 豬肉+時蔬	蘿蔔麵輪 麵輪+蘿蔔-燒	香菇滷白菜 白菜+香菇-煮	產銷履歷	鮮瓜蔬菜湯 瓜+時蔬		5.2	2.3	2.5	2.4	0	0	707
24	一	白飯 白米	蔥油雞排x1 雞腿排-燒	肉燥豆腐 豬絞肉+豆腐-燒	清炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	產銷履歷	海結油腐湯 海結+油豆腐		5.2	2.6	2.0	2.5	0	0	722
25	二	★茄汁螺旋麵 螺旋麵+時蔬	匈牙利燉肉 豬肉+時蔬-燉	麥克雞塊x2 雞塊-炸	菇香結頭菜 結頭菜+香菇-炒	有機蔬菜	巧達濃湯 洋芋+時蔬	水果	5.3	2.2	2.4	2.3	1	0	760
26	三	紅藜小米飯 白米+紅藜麥+小米	香草奶香燉雞 雞丁+時蔬-燒	玉米干丁 玉米+干丁	香燴鮮瓜 鮮瓜+時蔬-燴	產銷履歷	海芽蛋花湯 海帶芽+雞蛋		5.1	2.5	2.1	2.4	0	0	705
27	四	薏仁飯 白米薏仁	三杯魚丁 魚肉+時蔬-燒	日式蒸蛋 雞蛋-蒸	柴香甜不辣 甜不辣+蘿蔔-煮	產銷履歷	白菜赤肉湯 白菜+豬肉		5.5	2.4	2.0	2.3	0	0	719

※ 菜單含甲殼類、芒果、花生、牛奶及羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類等，不適合過敏體質者食用。

※ 菜單中玉米粒、黃豆及其製品如板豆腐、油豆腐、黑豆干等均為非基因改造食品

※ 未使用日本福島相關食材



味味美食

本公司採用國產豬肉

114年2月素菜單

二重國小

※HACCP優良廠商

廠址：新北市五股區中興路一段95巷4弄3號・5號

電話：29840804

傳真：29859522

營養師：周珮瑄

日期	星期	主食	主菜	副菜	副菜	青菜	湯品	附餐	全穀雜糧 (份)	豆魚肉 (份)	蔬菜 (份)	油脂 (份)	水果 (份)	乳品 (份)	熱量 (千卡)
11	二	麥片飯 白米+麥片	時蔬素肉燒 時蔬+素肉-燒	紅仁干絲 豆干絲+胡蘿蔔-煮	什錦白菜 白菜+時蔬-煮	產銷履歷	洋芋薏仁湯 薏仁+洋芋	水果+保久乳	5.4	2.3	2.2	2.4	1	1	924
12	三	地瓜飯 白米+地瓜	滷蘭花干 蘭花乾-滷	干片四季豆 豆干片+四季豆-炒	彩繪玉米 玉米粒+時蔬-煮	產銷履歷	元宵湯圓 湯圓		5.4	2.1	2.3	2.5	0	0.0	706
13	四	★金瓜米粉 米粉+南瓜	麻油素雞 素雞+時蔬+薑片-煮	關東煮 素小貢丸+油豆腐+蘿蔔	鮮菇海帶 海帶結+菇-滷	產銷履歷	海芽黃芽湯 海芽+黃豆芽		5.2	2.2	2.8	2.4	0	0.0	707
14	五	白飯 白米	梅干素肚 素肚+梅干菜	時蔬腐皮 時蔬+腐皮-燒	紅絲高麗 紅蘿蔔+高麗菜-煮	產銷履歷	味噌豆腐湯 豆腐+味噌		5.3	2.3	2.4	2.6	0	0.0	721
17	一	★鄉村炒飯 白米+三色豆+素肉絲	素蠔油凍腐 凍豆腐-燒	砂鍋豆腐 豆腐+時蔬-煮	彩繪時瓜 時瓜+時蔬-煮	產銷履歷	肉骨茶湯 時蔬+肉骨茶包		5.2	2.2	2.5	2.4	0	0.0	700
18	二	白飯 白米	素香酥蝦排x1 素香酥蝦排-炸	螞蟻上樹 冬粉+時蔬-燒	佛跳牆 時蔬+芋頭-煮	有機蔬菜	玉米洋芋湯 洋芋+玉米	水果+豆漿	5.3	3.4	2.7	2.3	1	0.0	857
19	*三	胚芽飯 白米+胚芽	塔香素肉柳 素肉+時蔬+九層塔-炒	榨菜干片 干片+榨菜-炒	木耳銀芽 豆芽菜+木耳-煮	產銷履歷	南瓜濃湯 南瓜+時蔬		5.2	2.6	2.1	2.3	0	0.0	715
20	四	燕麥飯 白米+燕麥	洋芋烤麩 洋芋+烤麩-燒	油腐鮑菇 油豆腐+杏鮑菇-炒	脆炒四季豆 四季豆+時蔬-炒	產銷履歷	蘿蔔貢丸湯 蘿蔔+素貢丸		5.1	2.5	2.4	2.6	0	0	722
21	五	紫米飯 白米+紫米	糖醋豆包 豆包+時蔬-煮	蘿蔔麵輪 麵輪+蘿蔔-燒	香菇滷白菜 白菜+香菇-煮	產銷履歷	鮮瓜蔬菜湯 瓜+時蔬		5.2	2.3	2.5	2.4	0	0	707
24	一	白飯 白米	香菇海苔燒x1 素香菇海苔燒	素肉燥豆腐 豆腐+素絞肉-滷	清炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	產銷履歷	海結油腐湯 海結+油豆腐		5.2	2.6	2.0	2.5	0	0	722
25	二	★茄汁螺旋麵 螺旋麵+時蔬	醬爆麵腸 麵腸-炒	地瓜條 地瓜條-炸	菇香結頭菜 結頭菜+香菇-炒	產銷履歷	巧達濃湯 洋芋+時蔬	水果	5.3	2.2	2.4	2.3	1	0	760
26	三	紅藜小米飯 白米+紅藜麥+小米	宮保素雞 素雞丁+時蔬-燒	玉米干丁 玉米+干丁	香燴鮮瓜 鮮瓜+時蔬-燴	產銷履歷	金針海芽湯 金針菇+海芽		5.1	2.5	2.1	2.4	0	0	705
27	四	薏仁飯 白米薏仁	素鱈魚排x1 素鱈魚排-燒	椒鹽百頁 百頁豆腐-燒	鮑菇蘿蔔 白蘿蔔+杏鮑菇-煮	產銷履歷	白菜豆腐湯 白菜+豆腐		5.5	2.4	2.0	2.3	0	0	719

※ 菜單含甲殼類、芒果、花生、牛奶及羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類等，不適合過敏體質者食

※ 菜單中玉米粒、黃豆及其製品如板豆腐、油豆腐、黑豆干等均為非基因改造食品

※ 未使用日本福島相關食材



味味美食



本公司採用國產豬肉

114年3月菜單

二重國小

※HACCP優良廠商

廠址：新北市五股區中興路一段95巷4弄3號・5號

電話：29840804

傳真：29859522 營養師：周珮璇

日期	星期	主食	主菜	副菜	副菜	青菜	湯品	附餐	全日 供應 (份)	五 日 供應 (份)	蔬 菜 (份)	油 類 (份)	水 果 (份)	乳 品 (份)	熱 量 (千卡)
3	一	小米飯 小米+白米	三杯雞丁 雞肉+時蔬-炒	時蔬腐皮 豆包+時蔬-燒	蒜香四季豆 四季豆+時蔬-炒	產銷履歷	肉骨茶湯 時蔬+肉骨茶包		5.2	2.4	2.2	2.4	0	0	707
4	二	★白醬筆管麵 筆管麵+時蔬	茄汁燉肉 豬肉+時蔬-燒	三角薯餅x2 三角薯餅-炸	清炒高麗 高麗菜+木耳+胡蘿蔔-炒	有機蔬菜	味噌豆腐湯 豆腐+味噌	水果	5.3	2.7	2.3	2.2	1	0	790
5	三	麥片飯 白米+麥片	炸雞腿x1 雞腿-炸	紅燒油腐 油豆腐+時蔬-煮	時蔬綠豆芽 豆芽菜+時蔬-炒	產銷履歷	結頭排骨湯 結頭菜+排骨		5.4	2.5	2.2	2.5	0	0.0	733
6	四	白飯 白米	韓式燒肉 豬肉+泡菜-燒	玉米炒蛋 雞蛋+玉米-炒	木耳鮮瓜 鮮瓜+木耳-炒	產銷履歷	白菜赤肉湯 大白菜+肉絲		5.5	2.5	2.0	2.3	0	0.0	726
7	五	胚芽飯 白米+胚芽	滷雞翅x1 三節雞翅-滷	干丁肉末 肉末+干丁	鮑菇蘿蔔 杏鮑菇+白蘿蔔-煮	產銷履歷	蕃茄蔬菜湯 蕃茄+時蔬		5.1	2.3	2.6	2.4	0	0.0	703
10	一	★肉絲炒麵 肉絲+麵	沙茶鮮魚 魚肉+時蔬-煮	豬肉餡餅x1 豬肉餡餅-煎	香菇滷白菜 香菇+白菜-煮	產銷履歷	金針油腐湯 金針菇+油豆腐		5.2	2.2	2.4	2.5	0	0.0	702
11	二	五穀飯 白米+五穀米	魯味排x1 素魯味排-燒	蜜汁烤麩 烤麩+時蔬-燒	塔香海根 海根+九層塔	產銷履歷	玉米濃湯 玉米+時蔬	水果	5.3	2.5	2.3	2.4	1	0.0	784
12	三	糙米飯 糙米+白米	地瓜鹽酥雞 雞肉+地瓜-炸	客家小炒 干片+時蔬-炒	炒三絲 木耳+胡蘿蔔+時蔬-炒	產銷履歷	海芽蛋花湯 海帶芽+蛋花		5.5	2.4	2.2	2.3	0	0.0	724
13	四	白飯 白米	蔥爆肉柳 豬肉+時蔬-炒	關東煮 甜不辣+小魚丸+蘿蔔-煮	毛豆玉米 毛豆+玉米	產銷履歷	芹香蘿蔔湯 蘿蔔+芹		5.4	2.2	2.3	2.4	0	0.0	709
14	五	燕麥飯 白米+燕麥	香草奶香燉雞 雞肉+時蔬-煮	蕃茄豆腐 蕃茄+豆腐	脆炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	產銷履歷	鮮瓜排骨湯 瓜果+排骨		5.3	2.5	2.0	2.2	0	0.0	708
17	一	白飯 白米	麻油肉片 豬肉+時蔬-煮	螞蟻上樹 冬粉+時蔬-炒	鮮蔬黃豆芽 黃豆芽+木耳-煮	產銷履歷	薏仁洋芋湯 薏仁+洋芋		5.2	2.2	2.4	2.5	0	0.0	702
18	二	小米飯 白米+小米	壽喜燒魚 魚肉+時蔬-煮	洋蔥炒蛋 雞蛋+洋蔥-炒	脆炒敏豆 四季豆+時蔬-炒	有機蔬菜	貢丸大醬湯 貢丸+時蔬	水果 +保久乳	5.4	2.3	2.2	2.4	1	1	924
19	三	地瓜飯 白米+地瓜	味噌雞丁 雞肉+時蔬-煮	蜜汁豆干 豆干-滷	玉米彩丁 玉米+時蔬-炒	產銷履歷	枸杞鮮瓜湯 枸杞+鮮瓜		5.4	2.1	2.3	2.5	0	0.0	706
20	四	★茄汁螺旋麵 螺旋麵+時蔬	京醬肉柳 豬肉+時蔬-炒	滑蛋福州丸 福州丸+雞蛋-煮	滷白菜 白菜-煮	產銷履歷	結頭香菇湯 結頭菜+香菇		5.2	2.2	2.8	2.4	0	0.0	707
21	五	五穀飯 白米+五穀米	香酥雞排x1 無骨雞排-炸	茄汁豆包 豆包+時蔬-燒	金菇海絲 金針菇+海帶絲	產銷履歷	蘿蔔排骨湯 蘿蔔+排骨		5.3	2.3	2.4	2.6	0	0.0	721
24	一	麥片飯 白米+麥片	梅干扣肉 豬肉+梅乾菜+時蔬-煮	雞茸玉米 雞肉末+玉米	蒟蒻時瓜 時瓜+蒟蒻	產銷履歷	榨菜肉絲湯 榨菜+肉絲		5.2	2.2	2.5	2.4	0	0.0	700
25	二	★招牌炒飯 肉末+白米	照燒雞丁 雞肉+時蔬-煮	港式燒賣x2 燒賣-蒸	脆炒銀芽 綠豆芽-炒	有機蔬菜	魚丸湯 虱目魚丸	水果	5.3	2.4	2.7	2.3	1	0.0	782
26	三	白飯 白米	蒜炒肉片 豬肉+時蔬-炒	砂鍋豆腐 豆腐+時蔬-煮	三杯鮑菇 杏鮑菇+時蔬+九層塔-炒	產銷履歷	羅宋湯 時蔬+番茄		5.2	2.6	2.1	2.3	0	0.0	715
27	四	胚芽飯 白米+胚芽	虱目魚排x1 虱目魚排-炸	紅絲炒蛋 胡蘿蔔+雞蛋-炒	時蔬四季豆 四季豆+時蔬-炒	產銷履歷	海芽菇湯 海帶芽+金針菇	豆漿	5.1	3.5	2.4	2.6	1	0	857
28	五	紫米飯 白米+紫米	糖醋雞丁 雞肉+時蔬-燒	柴香油腐 油豆腐+蘿蔔-煮	麻油高麗 時蔬+高麗菜-煮	產銷履歷	洋芋蛋花湯 洋芋+蛋		5.2	2.3	2.5	2.4	0	0	707
31	一	白飯 白米	鐵板肉柳 豬肉+時蔬-炒	泰式寬粉 寬粉+時蔬-炒	豆皮白菜 豆皮+白菜-煮	產銷履歷	小魚味噌湯 味噌+小魚乾		5.2	2.6	2.0	2.5	0	0	722

※ 菜單含甲殼類、芒果、花生、牛奶及羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類等，不適合過敏體質者食用。

※ 菜單中玉米粒、黃豆及其製品如板豆腐、油豆腐、黑豆干等均為非基因改造食品

※ 未使用日本福島相關食材



味味美食

本公司採用國產豬肉

114年3月素菜單 二重國小

※HACCP優良廠商

廠址：新北市五股區中興路一段95巷4弄3號・5號

電話：29840804

傳真：29859522

日期	星期	主食	主菜	副菜	副菜	青菜	湯品	附餐	全蛋 (份)	蛋黃 (份)	蔬菜 (份)	油類 (份)	水果 (份)	乳品 (份)	熱量 (大卡)
3	一	小米飯 小米+白米	三杯素雞丁 素雞+時蔬-炒	時蔬腐皮 豆包+時蔬-燒	蒜香四季豆 四季豆+時蔬-炒	產銷履歷	肉骨茶湯 時蔬+肉骨茶包		5.2	2.4	2.2	2.4	0	0	707
4	二	★白醬筆管麵 筆管麵+時蔬	茄汁麵腸 麵腸+時蔬-燒	三角薯餅x2 三角薯餅-炸	清炒高麗 高麗菜+木耳+胡蘿蔔-炒	有機蔬菜	味噌豆腐湯 豆腐+味噌	水果	5.3	2.7	2.3	2.2	1	0	790
5	三	麥片飯 白米+麥片	柴香凍腐 凍豆腐+蘿蔔+柴魚片-煮	紅燒油腐 油豆腐+時蔬-煮	時蔬綠豆芽 豆芽菜+時蔬-炒	產銷履歷	菇香結頭湯 結頭菜+菇		5.4	2.5	2.2	2.5	0	0.0	733
6	四	白飯 白米	韓式素肉燒 素肉+泡菜-燒	洋芋玉米 洋芋+玉米-炒	木耳鮮瓜 鮮瓜+木耳-炒	產銷履歷	白菜素肉湯 大白菜+素肉		5.5	2.5	2.0	2.3	0	0.0	726
7	五	胚芽飯 白米+胚芽	滷蘭花乾 蘭花乾-滷	干丁素肉末 素肉末+干丁	鮑菇蘿蔔 杏鮑菇+白蘿蔔-煮	產銷履歷	蕃茄蔬菜湯 蕃茄+時蔬		5.1	2.3	2.6	2.4	0	0.0	703
10	一	★素肉絲炒麵 素肉絲+麵	素沙茶豆腸 豆腸+素沙茶-燒	珍珠丸x1 素珍珠丸-蒸	香菇滷白菜 香菇+白菜-煮	有機蔬菜	金針油腐湯 金針菇+油豆腐		5.2	2.2	2.4	2.5	0	0.0	702
11	二	五穀飯 白米+五穀米	魯味排x1 素魯味排-燒	蜜汁烤麩 烤麩+時蔬-燒	塔香海根 海根+九層塔	產銷履歷	玉米濃湯 玉米+時蔬	水果	5.3	2.5	2.3	2.4	1	0.0	784
12	三	糙米飯 糙米+白米	地瓜素鹽酥雞 素鹽酥雞+地瓜-炸	客家小炒 干片+時蔬-炒	炒三絲 木耳+胡蘿蔔+時蔬-炒	產銷履歷	薑絲海芽湯 海帶芽+薑絲		5.5	2.4	2.2	2.3	0	0.0	724
13	四	白飯 白米	醬爆素肉柳 素肉+時蔬-炒	關東煮 素甜不辣+素丸+蘿蔔-煮	毛豆玉米 毛豆+玉米	產銷履歷	芹香蘿蔔湯 蘿蔔+芹		5.4	2.2	2.3	2.4	0	0.0	709
14	五	燕麥飯 白米+燕麥	醬淋雲菜捲 雲菜捲	蕃茄豆腐 蕃茄+豆腐	脆炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	產銷履歷	鮮瓜食蔬湯 瓜果+食蔬		5.3	2.5	2.0	2.2	0	0.0	708
17	一	白飯 白米	麻油素腰花 素腰花+時蔬-煮	螞蟻上樹 冬粉+時蔬-炒	鮮蔬黃豆芽 黃豆芽+木耳-煮	產銷履歷	薏仁洋芋湯 薏仁+洋芋		5.2	2.2	2.4	2.5	0	0.0	702
18	二	小米飯 白米+小米	壽喜燒百頁 百頁豆腐+時蔬-煮	小瓜竹捲 香竹腸+時蔬-煮	脆炒敏豆 四季豆+時蔬-炒	產銷履歷	素丸大醬湯 素丸+時蔬	水果+保久乳	5.4	2.3	2.2	2.4	1	1	924
19	三	地瓜飯 白米+地瓜	味噌凍腐 凍豆腐+時蔬-煮	蜜汁豆干 豆干-滷	玉米彩丁 玉米+時蔬-炒	產銷履歷	枸杞鮮瓜湯 枸杞+鮮瓜		5.4	2.1	2.3	2.5	0	0.0	706
20	四	★紅醬螺旋麵 螺旋麵+時蔬	京醬素肉柳 素肉+時蔬-炒	五更豆腐 豆腐+金針菇+木耳	滷白菜 白菜-煮	產銷履歷	結頭香菇湯 結頭菜+香菇		5.2	2.2	2.8	2.4	0	0.0	707
21	五	五穀飯 白米+五穀米	素鹽酥雞排x1 素鹽酥雞排-炸	茄汁豆包 豆包+時蔬-燒	金菇海絲 金針菇+海帶絲	產銷履歷	蘿蔔玉米湯 蘿蔔+玉米		5.3	2.3	2.4	2.6	0	0.0	721
24	一	麥片飯 白米+麥片	梅干麵腸 麵腸+梅乾菜+時蔬-煮	玉米干丁 干丁+玉米	蒟蒻時瓜 時瓜+蒟蒻	產銷履歷	榨菜素肉絲湯 榨菜+素肉絲		5.2	2.2	3.2	2.4	0	0.0	717
25	二	★招牌炒飯 素肉末+白米	照燒素雞丁 素雞+時蔬-煮	素鍋貼x1 素鍋貼-蒸	脆炒銀芽 綠豆芽-炒	產銷履歷	素丸湯 素丸	水果	5.3	2.4	2.7	2.3	1	0.0	782
26	三	白飯 白米	蒜炒素肉片 素肉+時蔬-炒	砂鍋豆腐 豆腐+時蔬-煮	三杯鮑菇 杏鮑菇+九層塔-炒	有機蔬菜	羅宋湯 時蔬+番茄		5.2	2.6	2.1	2.3	0	0.0	715
27	四	胚芽飯 白米+胚芽	素鱈魚排x1 素鱈魚排	紅燒雙結 豆干結+海帶結-滷	時蔬四季豆 四季豆+時蔬-炒	產銷履歷	海芽菇湯 海帶芽+金針菇	豆漿	5.1	3.5	2.4	2.6	0	0	797
28	五	紫米飯 白米+紫米	糖醋豆捲 豆捲+時蔬-燒	柴香油腐 油豆腐+蘿蔔-煮	麻油高麗 時蔬+高麗菜-煮	產銷履歷	洋芋時蔬湯 洋芋+時蔬		5.2	2.3	2.5	2.4	0	0	707
31	一	白飯 白米	鐵板油腐 油豆腐+時蔬-炒	泰式寬粉 寬粉+時蔬-炒	豆皮白菜 豆皮+白菜-煮	產銷履歷	紫菜味噌湯 味噌+紫菜		5.2	2.6	2.0	2.5	0	0	722

※ 菜單含甲殼類、芒果、花生、牛奶及羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類等，不適合過敏體質者食

※ 菜單中玉米粒、黃豆及其製品如板豆腐、油豆腐、黑豆干等均為非基因改造食品

※ 未使用日本福島相關食材