

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐	全段時間	公共廁所	浴室	淋浴	更衣室	水房	廚房	男廁	女廁
清 明 連 假 不 供 餐																
6	二	小米飯 白米、小米-蒸	塔香三杯雞 雞肉、紅椒、杏鮑菇、九層塔-煮	醬燒魚柳x2 魚肉-燒	白菜滷 大白菜、肉羹、芋頭、鮮蔬-炒	青菜	紫菜蛋花湯 紫菜、雞蛋	水果	6.4	2.7	2.1	2.7	1	884.5	260	765
7	三	白飯 白米-蒸	鐵路豬排 鐵路豬排-滷	田園炒雞 雞肉、紅蘿蔔、豆薯-炒	川耳黃瓜 大黃瓜、木耳、魚卵卷-炒	有機蔬菜	~甜~ 綠豆牛奶湯 綠豆、奶粉	馬拉糕	6.5	2.5	2	2.6	0	889.5	245	770
8	四	紅藜飯 白米、紅藜麥-蒸	鹹酥雞X4 雞肉-炸	日式關東煮 豬肉、蘿蔔、虱目魚丸、竹輪-煮	芝香敏豆 敏豆、白芝麻-炒	青菜	酸辣湯 板豆腐、紅蘿蔔、木耳、筍	水果	6.5	2.5	2.2	2.6	1	874.5	250	780
12	一	青醬野菇 義大利麵	菲力雞排 雞排-烤	黃金柳葉魚x2 柳葉魚-炸	紅絲花椰 花椰、紅蘿蔔-炒	青菜	巧達濃湯 紅蘿蔔、馬鈴薯、玉米、雞蛋、奶粉	披薩塔	6.4	2.6	2.1	2.8	0	831.5	270	765
13	二	白飯 白米-蒸	梅干扣肉 豬肉、紅蘿蔔、福菜、筍-滷	爆炒雞柳 雞柳、豆薯、彩椒-炒	結頭炒豆 結頭菜、長豆、紅蘿蔔-炒	青菜	竹筍雞湯 筍片、雞肉、香菇	水果	6.3	2.5	2.1	2.7	1	882.5	260	785
14	三	地瓜飯 白米、地瓜-蒸	柴香燒雞 雞肉、洋蔥、柴魚片-燒	鮑菇滑蛋 雞蛋、杏鮑菇、鮮蔬-炒	什錦冬粉 白菜、冬粉、紅椒、香菇、蔥-炒	有機蔬菜	~甜~ 紅豆紫米露 紅豆、紫米、奶粉	肉鬆麵包	6.4	2.5	2.1	2.8	0	814	265	775
15	四	白飯 白米-蒸	打拋豬 絞肉、番茄、九層塔-煮	彩繪雞球 雞肉、洋蔥、甜椒、毛豆-炒	黃瓜蔬炒 大黃瓜、彩椒、木耳、鴻喜菇-炒	青菜	肉骨茶湯 大白菜、豬肉	水果	6.4	2.6	2	2.8	1	875	265	775
19	一	海苔香鬆蓋飯	黑胡椒豬柳 豬肉、洋蔥、蔥-炒	田園干丁 玉米、豆乾丁、紅蘿蔔、毛豆-炒	奶香白菜 白菜、紅椒、奶粉-煮	青菜	蘿蔔排骨湯 蘿蔔、排骨	雞肉圓x2	6.5	2.6	2	2.7	0	821.5	270	770
20	二	大麥飯 白米、大麥-蒸	宮保雞丁 雞丁、彩椒、花生-炒	醬爆肉片 結頭菜、豬肉、紅蘿蔔-炒	木須高麗 高麗菜、木耳-炒	青菜	香菇雞湯 香菇、雞骨、薑絲	水果	6.5	2.7	2.1	2.9	1	900.5	260	775
21	三	白飯 白米-蒸	糖醋魚排 魚排、鮮蔬-煮	蒸蛋 雞蛋-蒸	小瓜玉筍 小黃瓜、玉米筍、紅椒-炒	有機蔬菜	~甜~ 芋頭西米露 芋頭、西谷米	鍋貼X2	6.3	2.6	2.1	2.7	0	810	255	750
22	四	薏仁飯 白米、薏仁-蒸	果香雞丁 雞肉、紅椒、洋蔥、鳳梨-煮	田園玉米肉蓉 絞肉、玉米、鮮蔬-炒	開陽蒲瓜 蒲瓜、木耳、蝦米-炒	青菜	金針排骨湯 金針、湯排	水果	6.4	2.5	2.2	2.9	1	881	260	775
26	一	香菇肉燥飯	脆皮雞腿 雞腿-炸	番茄炒蛋 番茄、雞蛋-炒	蠔油彩蔬 筍、木耳、紅蘿蔔-煮	青菜	銀芽裙帶湯 豆芽菜、海帶芽	保久乳	6.4	2.7	2.1	3	0	838	265	760
27	二	白飯 白米-蒸	椰香咖哩豬 豬肉、紅蘿蔔、馬鈴薯-煮	香烤魚丁X3 漁太郎魚丁-烤	蒜炒花椰 花椰、鮮蔬-炒	青菜	蘑菇濃湯 蘑菇、紅蘿蔔、馬鈴薯、雞蛋、奶粉	水果	6.3	2.5	2.2	2.8	1	889.5	255	775
28	三	燕麥飯 白米、燕麥-蒸	唐揚雞塊 雞肉-燒	滷味拼盤 四分干、海帶結、米血糕-滷	蝦香白菜 白菜、木耳、蝦米-炒	有機蔬菜	~甜~ 花生牛奶湯 花生、薏仁、牛奶	小籠湯包X2	6.5	2.5	2.1	2.9	0	825.5	270	770
29	四	白飯 白米-蒸	高昇排骨 豬肉角、紅蘿蔔-煮	菇菇炒雞 杏鮑菇、雞肉、鮮蔬-炒	芝香長豆 長豆、豆薯、木耳、白芝麻-炒	青菜	赤肉羹湯 豬肉片、大白菜、木耳、雞蛋	水果	6.3	2.7	2.2	2.7	1	880	275	765

一本菜單內含有海鮮、堅果、奶製品、蛋製品等食材，有過敏體質者，敬請小心食用-1
號原色會：1. 甲殼類 2. 芒果 3. 花生 4. 牛奶 5. 蛋 6. 堅果 7. 芝麻 8. 含鮑魚之蟹類 9. 大豆 10. 魚類 11. 亞硝酸鹽等製品及其相關製品