



歡迎掃描QR-Code
填寫午餐問卷



日期	星期	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	備註	全穀雜糧	豆魚肉類	蔬菜類	油脂類	熱量
1	一	雞肉飯 白米+雞肉飯	竹筍燒肉 豬肉+竹筍-燒	玉米炒蛋 玉米+雞蛋-炒	炒花椰菜 花椰菜+時蔬-炒	產銷履歷 蔬菜豆腐湯 豆腐+金針菇+木耳		5.3	2.4	2.0	2.5	714
2	二	麥片飯 白米+麥片	咖哩雞 雞肉+馬鈴薯+咖哩-煮	豆干小炒 豆干+豬肉+魷魚-炒	香菇白菜 大白菜+香菇-煮	有機蔬菜 味噌蘿蔔湯 白蘿蔔+海帶芽+味噌		5.2	2.5	2.1	2.4	712
3	三	白飯 白米	京醬肉柳 豬肉+洋蔥-煮	高麗炒雞 高麗菜+雞肉-炒	海帶拌芽菜 豆芽菜+海帶芽+芝麻-煮	產銷履歷 肉骨茶湯 結頭菜+菇+湯排		5.1	2.4	2.2	2.4	700
4	四	薏仁飯 白米+洋薏仁	去骨雞排 雞排(X1)-炸	綜合滷味 油豆腐+麵輪+紅蘿蔔-煮	螞蟻上樹 冬粉+時蔬+豬肉+木耳-炒	產銷履歷 洋芋排骨湯 洋芋+湯排		5.2	2.5	2.2	2.4	715
5	五	紫米飯 白米+紫米	黃金泡菜燒肉 豬肉+大白菜+泡菜-煮	鮑菇燒雞 鮑菇+雞肉-燒	醬炒筍丁 筍+紅蘿蔔-炒	產銷履歷 鮮蔬雞湯 金針菇+雞骨		5.2	2.3	2.3	2.4	702
8	一	五穀飯 白米+五穀米	醬爆雞丁 雞肉+鮑菇-炒	玉米干丁 玉米+豆干-炒	炒高麗菜 高麗菜+木耳-煮	產銷履歷 番茄蛋花湯 番茄+雞蛋		5.3	2.3	2.1	2.4	704
9	二	[蔬食日]白醬義大利麵 麵+時蔬+豬肉	蔥爆麵腸 麵腸+時蔬-炒	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋+紅蘿蔔+毛豆-炒	雙色花椰 花椰菜+彩椒-煮	有機蔬菜 馬鈴薯湯 馬鈴薯+紅蘿蔔	水果	5.2	2.4	2.3	2.5	714
10	三	糙米飯 白米+糙米	瓜仔雞 雞肉+冬瓜+碎瓜-煮	黃豆芽炒肉 黃豆芽+豬肉+匈牙利粉-炒	花生海帶結 海帶結+紅蘿蔔+花生-煮	產銷履歷 山藥四神湯 洋薏仁+山藥+湯排		5.2	2.4	2.3	2.4	710
11	四	白飯 白米	糖醋魚排 魚排(X1)-燒	肉醬豆腐 豆腐+豬肉-煮	鮮蔬炒筍 筍+紅蘿蔔-炒	產銷履歷 玉米排骨湯 玉米+湯排		5.2	2.5	2.1	2.4	712
12	五	小米飯 白米+小米	沙茶雞翅 雞翅(X1)+沙茶-燒	白菜燒豬 大白菜+豬肉-煮	香菇蘿蔔 白蘿蔔+香菇-煮	產銷履歷 針菇海芽湯 金針菇+海帶芽		5.2	2.4	2.2	2.3	703
15	一	肉絲炒飯 白米+時蔬+豬肉	古早味豬排 豬排(X1)-滷	鐵板豆腐 豆腐+時蔬-炒	壽喜燒粉絲 冬粉+洋蔥+豬肉-煮	產銷履歷 南瓜雞湯 豆奶 南瓜+雞骨		5.3	2.5	2.2	2.4	722
16	二	胚芽飯 白米+胚芽米	茄汁雞 雞肉+洋蔥+番茄-煮	蒜香高麗炒肉 高麗菜+豬肉+蒜-炒	炒四季豆 四季豆+時蔬-炒	有機蔬菜 酸辣豆腐清湯 豆腐+木耳+時蔬+雞蛋		5.1	2.5	2.3	2.4	710
17	三	白飯 白米	肉骨茶燉肉 豬肉+時蔬-煮	玉米炒雞 玉米+雞肉-炒	蒜炒結菜 結頭菜+菇-炒	產銷履歷 香菇竹筍湯 筍+香菇		5.3	2.4	2.1	2.4	712
18	四	紫米飯 白米+紫米	蔥油雞翅 雞翅(X1)-煮	番茄炒蛋 雞蛋+洋蔥+番茄-炒	白菜滷 大白菜+紅蘿蔔-煮	產銷履歷 味噌鮮蔬湯 洋蔥+海帶芽+味噌		5.1	2.4	2.3	2.4	703
19	五	麥片飯 白米+麥片	蒲燒魚 蒲燒魚(X1)-燒	竹筍雞 筍+雞肉-煮	乾煸馬鈴薯 馬鈴薯+洋香菜-烤	產銷履歷 冬瓜雞湯 冬瓜+雞骨		5.3	2.4	2.3	2.5	721
22	一	燕麥飯 白米+燕麥	烤魚塊X2 魚塊(X2)-烤	豬肉豆腐 豆腐+豬肉-煮	彩椒高麗 高麗菜+彩椒-炒	產銷履歷 大滷清湯 大白菜+木耳		5.2	2.5	2.1	2.5	717
23	二	肉燥拌麵 麵+時蔬+豬肉	滷肉排 豬排(X1)-滷	南瓜炒蛋 雞蛋+南瓜+毛豆-炒	甘梅地瓜 地瓜切條+甘梅粉-烤	有機蔬菜 玉米湯 玉米+紅蘿蔔	水果	5.4	2.4	2.1	2.4	719
24	三	紅藜小米飯 白米+小米+紅藜麥	黃燜雞 雞肉+鮑菇-煮	筍炒肉片 筍+豬肉-炒	枸杞冬瓜 冬瓜+枸杞-煮	產銷履歷 番茄蔬菜湯 高麗菜+番茄		5.2	2.5	2.2	2.4	715
25	四	白飯 白米	醬燒豬肉 豬肉+鮑菇-燒	蒸蛋 雞蛋-蒸	藥膳結頭菜 結頭菜+菇+枸杞-煮	產銷履歷 米粉湯 米粉+時蔬		5.4	2.3	2.2	2.4	714
26	五	蕎麥飯 白米+蕎麥	韓式泡菜雞 雞肉+大白菜+泡菜-煮	五香黑豆干 黑豆干+鮑菇-煮	鮮蔬菜豆 菜豆+時蔬-炒	產銷履歷 針菇排骨湯 金針菇+湯排		5.1	2.5	2.3	2.3	706
29	一	教師節連假，不供餐										
30	二	白飯 白米	沙嗲魚丁 魚肉+馬鈴薯+沙嗲醬-炒	肉燥油豆腐 油豆腐+豬肉-煮	茄汁粉絲 冬粉+時蔬+番茄-炒	有機蔬菜 海芽蛋花湯 雞蛋+海帶芽		5.4	2.5	2.0	2.4	724

☆本公司全面使用國產之生鮮豬肉及調理食品☆ ☆本公司未使用輻射污染食品☆

年費	114年9月用費日期	金額
1、2年費	9/2,9,16,23,30	5,455-271 元
3、4年費	9/1,2,4,8,9,11,15,16,18,22,23,25,30	13,455-712 元
5、6年費	9/1,2,4,5,8,9,11,12,15,16,18,19,22,23,25,26,30	17,455-935 元
日期	繳費	金額
9月份	久耀 一、三、五年級 特教班、國樂班、社團	全費 二、四、六年級 全費



☆全面使用
非基改豆製品☆