

日期	星期	主食	美味主菜	美味副菜	湯品	全蛋 雞腿 (份)	豆魚 蛋肉 (份)	蔬菜 (份)	油質 與糖 果類 (份)	附 餐 (Ca D)			
12/1	二	胚芽米飯	海苔鹽酥雞 <small>雞肉、海苔粉/炸</small>	奶香洋芋 <small>洋芋、紅蘿蔔/煮</small>	鐵板油豆腐 <small>非基改油豆腐、木耳/燒</small>	有機蔬菜	九份芋圓湯 <small>芋圓、地瓜</small>	5.3	2.6	2.1	3	鮮奶	7 5 4
12/3	四	白飯	咖哩魚塊 <small>魚丁/燒</small>	毛豆洋蔥蛋 <small>蛋、毛豆、洋蔥/炒</small>	芋香白菜滷 <small>大白菜、芋頭/煮</small>	有機蔬菜	日式味噌湯 <small>非基改豆腐、味噌</small>	5.4	2.5	2	2.7		7 3 7
12/4	五	小米Q飯	蜜燒翅小腿*2 <small>翅小腿/燒</small>	瓜瓜肉燥 <small>絞肉、非基改碎干丁、碎瓜/煮</small>	蔬菜粉絲 <small>高麗菜、冬粉、紅蘿蔔/炒</small>	有機蔬菜	花枝羹湯 <small>花枝羹、芹菜</small>	5.3	2.5	2.3	2.8		7 4 2
12/7	一	白飯	黑胡椒肉柳 <small>肉柳、洋蔥/炒</small>	彩椒百頁 <small>非基改百頁、彩椒/煮</small>	翡翠蒸蛋 <small>雞蛋、毛豆/蒸</small>	在地產銷履歷蔬菜	青木瓜湯 <small>青木瓜、豬肉</small>	5.4	2.6	2	2.6		7 4 0
12/8	二	小薏仁飯	蔥燒雞腿 <small>雞腿/燒</small>	鮮菇高麗 <small>高麗菜、鮮菇/炒</small>	泰式打拋肉 <small>絞肉、番茄、九層塔/炒</small>	有機蔬菜	玉米濃湯 <small>非基改玉米粒、雞蛋</small>	5.2	2.6	2.3	2.9		7 4 7
12/10	四	南洋雞絲飯	脆皮豬排 <small>豬排/炸</small>	大溪黑豆干 <small>非基改黑豆干/滷</small>	芋香小瓜 <small>小黃瓜、芋頭/炒</small>	有機蔬菜	綠豆湯 <small>綠豆</small>	5.2	2.6	2.1	2.8		7 3 8
12/11	五	蕎麥米飯	糖醋咕咾肉 <small>豬肉、洋蔥/燒</small>	黃瓜起司球 <small>大黃瓜、起司球/煮</small>	沙茶玉米 <small>非基改玉米/炒</small>	有機蔬菜	綜合菇菇湯 <small>秀珍菇、金針菇、豬肉</small>	5.4	2.5	2	3		7 5 1
12/14	一	芝麻飯	麻油雞 <small>雞丁、米血丁/煮</small>	開陽蒲瓜 <small>蒲瓜、蝦皮/炒</small>	焦糖四分干 <small>非基改四分干/燒</small>	在地產銷履歷蔬菜	紫菜貢丸湯 <small>紫菜、貢丸片</small>	5.4	2.5	2.2	2.8		7 4 7
12/15	二	招牌炒麵	檸檬雞翅 <small>雞丁/炒</small>	海根肉絲 <small>海帶根、肉絲/炒</small>	關東煮 <small>蘿蔔、玉米、蛋/煮</small>	有機蔬菜	芋香西米露 <small>芋頭、西米露</small>	5.4	2.6	2.3	2.7		8 3 2
12/17	四	五穀米飯	古早味焢肉 <small>豬肉/滷</small>	紅娘炒蛋 <small>紅蘿蔔、蛋/炒</small>	韭香黑輪 <small>黑輪、韭菜/炒</small>	有機蔬菜	紅麵線湯 <small>紅麵線、豬肉</small>	5.3	2.5	2.1	3		7 4 6
12/18	五	白飯	美式炸雞腿 <small>雞腿/炸</small>	雙色花椰 <small>白綠花椰菜/炒</small>	乳酪馬鈴薯 <small>馬鈴薯、乳酪/煮</small>	有機蔬菜	芹香白玉湯 <small>白蘿蔔、豬肉</small>	5.3	2.6	2.4	2.7		7 4 8
12/21	一	白飯	日式燒肉 <small>豬肉、洋蔥/燒</small>	黑胡椒干丁 <small>干丁、洋蔥、絞肉/炒</small>	開陽佛手瓜 <small>佛手瓜、蝦皮/炒</small>	在地產銷履歷蔬菜	酸辣湯 <small>筍絲、紅蘿蔔、非基改豆腐、蛋</small>	5.3	2.6	2.2	2.8		7 4 7
12/22	二	麥片飯	五香雞腿排 <small>雞肉/燒</small>	彩椒肉絲 <small>洋蔥、彩椒、肉絲/炒</small>	芙蓉蒸蛋 <small>蛋/蒸</small>	有機蔬菜	刺瓜肉片湯 <small>刺瓜、肉片</small>	5	2.6	2	3		7 5 1
12/24	四	海苔香鬆飯	卡拉香雞排 <small>雞肉/炸</small>	蔬菜水晶煲 <small>高麗菜、冬菇、紅蘿蔔/炒</small>	番茄炒蛋 <small>蛋、番茄/炒</small>	有機蔬菜	阿薩姆珍珠奶茶 <small>粉圓、珍珠、茶包、花豆</small>	5.3	2.6	2.3	2.7		7 4 5
12/25	五	糙米蒸飯	鴿蛋燉肉 <small>豬肉、鴿蛋/滷</small>	玉米四喜 <small>非基改玉米、紅蘿蔔/煮</small>	奶香白菜 <small>大白菜/炒</small>	有機蔬菜	海芽蛋花湯 <small>海帶芽、蛋</small>	5.4	2.5	2	3		7 5 1
12/28	一	芝麻飯	塔香三杯雞 <small>雞肉、九層塔/燒</small>	咖哩洋芋 <small>洋芋、紅蘿蔔/煮</small>	客家小炒 <small>非基改豆干片、豬肉/炒</small>	在地產銷履歷蔬菜	冬瓜肉片湯 <small>冬瓜、肉片</small>	5.3	2.6	2.2	2.8		7 4 7
12/29	二	主廚炒飯	砂鍋魚丁 <small>魚丁/燒</small>	韭香豆芽 <small>豆芽、韭菜/炒</small>	敏豆甜不辣 <small>敏豆、甜不辣/炒</small>	有機蔬菜	紅豆湯 <small>紅豆</small>	5.3	2.6	2.3	2.7		7 4 5
12/31	四	地瓜飯	糖醋里肌排 <small>豬肉/燒</small>	青蔥炒蛋 <small>蛋、青蔥/炒</small>	黃瓜火鍋料 <small>大黃瓜、火鍋料/煮</small>	有機蔬菜	金茸肉絲湯 <small>金針菇、涼薯、肉絲</small>	5.4	2.5	2	3	水果	7 5 1

