



*菜單含有甲殼類、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、使用亞硫酸鹽類等，不適合其過敏體質者食用。◎營養師：劉芸瑋(營養字第 009765 號)

*菜單含有甲殼類、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、使用亞硫酸鹽類等，不適合其過敏體質者食用。◎營養師：劉芸瑋(營養字第 009765 號)

日期	星期	主食	主菜	副菜			湯	附餐	金獎 積分	主菜 分數	副菜 分數	湯 分數	總分
2	一	五穀飯 <small>白米、五穀米</small>	鮮菇雞 <small>雞肉、洋蔥、鮮菇-燒</small>	烤魚塊 X2 <small>魚塊 X2-烤</small>	拌炒海絲 <small>海帶絲、蔬菜-炒</small>	標準蔬菜	冬瓜肉絲湯 <small>冬瓜、肉絲、薑</small>		5.7	2.3	2.3	2.3	733
3	二	茄汁肉醬義大利麵 <small>麵、番茄、絞肉、蔬菜</small>	里肌肉排 X1 <small>豬排 X1-滷</small>	★酥皮蘋果酥捲 X1 <small>蘋果酥捲 X1-炸</small>	蒜香高麗 <small>高麗菜、蔬菜、蒜-炒</small>	有機蔬菜	玉米濃湯 <small>玉米、蔬菜、雞蛋</small>	水果	5.7	2.4	2.2	2.2	733
5	四	紅藜飯 <small>白米、紅藜</small>	鳳梨橙汁豬 <small>豬肉、鳳梨、彩椒-燒</small>	花枝玉米燒 <small>花枝玉米燒、蔬菜-煮</small>	菇燒時瓜 <small>鮮瓜、鮮菇、蔬菜-燒</small>	標準蔬菜	柴香味噌湯 <small>豆腐、蔬菜</small>	水果	5.5	2.3	2.3	2.3	719
6	五	白飯 <small>白米</small>	豆乳燒雞 <small>雞肉、蘿蔔、豆乳-煮</small>	茶葉蛋 X1 <small>帶殼雞蛋 X1-滷</small>	木耳炒竹筍 <small>竹筍、木耳、蔬菜-炒</small>	標準蔬菜	薏仁排骨湯 <small>洋芋、湯排、薏仁</small>		5.6	2.4	2.1	2.1	724
9	一	雜糧飯 <small>白米、雜糧米</small>	烤豬排 X1 <small>豬排 X1-烤</small>	★麥克雞塊 X2 <small>雞塊 X2-炸</small>	塔香海根 <small>海帶根、蔬菜、九層塔-炒</small>	標準蔬菜	針菇雞湯 <small>蔬菜、金針菇、雞肉</small>		5.6	2.4	2.2	2.3	731
10	二	芝麻飯 <small>白米、芝麻</small>	蔥燒蘿蔔雞 <small>雞肉、蘿蔔、青蔥-煮</small>	蒸蛋 <small>雞蛋、蔬菜-蒸</small>	紅燒豆腐 <small>豆腐、絞肉、青豆-燒</small>	有機蔬菜	肉骨茶湯 <small>蔬菜、湯排、鮮菇</small>	水果	5.5	2.5	2.1	2.2	724
12	四	麻香肉絲油飯 <small>糯米、白米、肉絲、香菇、木耳</small>	滷雞翅 X1 <small>雞翅 X1-滷</small>	豆沙麻糬球 X2 <small>豆沙麻糬球 X2-烤</small>	蔬炒高麗菜 <small>高麗菜、蔬菜-炒</small>	標準蔬菜	味噌蛋花湯 <small>雞蛋、蔬菜</small>		5.8	2.4	2.1	2.3	742
13	五	胚芽飯 <small>白米、胚芽</small>	壽喜醬燒豬 <small>豬肉、洋葱、蔬菜-燒</small>	鷹嘴豆炒玉米 <small>玉米、雞絞肉、蔬菜、鷹嘴豆-炒</small>	豆皮鮮瓜 <small>鮮瓜、豆皮、蔬菜、枸杞-煮</small>	標準蔬菜	大滷湯 <small>竹筍、豆腐、肉絲、雞蛋、蔬菜</small>		5.7	2.3	2.2	2.2	726
16	一	白飯 <small>白米</small>	日式咖哩雞 <small>雞肉、南瓜、蔬菜-煮</small>	椒鹽薯辦 X3 <small>洋芋薯辦 X3、椒鹽-烤</small>	白菜滷 <small>大白菜、鮮菇、蔬菜-滷</small>	標準蔬菜	西式濃湯 <small>洋芋、蔬菜、雞蛋</small>		5.7	2.3	2.2	2.2	726
17	二	糙米飯 <small>白米、糙米</small>	打拋醬魚肉 <small>魚肉、洋葱、番茄、九層塔-燒</small>	洋芋炒蛋 <small>雞蛋、洋芋、毛豆-炒</small>	醬香炒筍 <small>竹筍、蔬菜-炒</small>	有機蔬菜	小魚味噌湯 <small>豆腐、小魚乾、蔬菜</small>	水果	5.6	2.4	2.1	2.4	733
19	四	白醬草菇彎管麵 <small>麵、蔬菜、絞肉、鮮菇</small>	★炸鸡排 X1 <small>豬排 X1-炸</small>	炒黑輪條 <small>黑輪條、蔬菜-炒</small>	韓式炒雙芽 <small>黃豆芽、蔬菜、海芽-炒</small>	標準蔬菜	筍味雞湯 <small>竹筍、雞肉、木耳</small>	水果	5.5	2.4	2.1	2.3	721
20	五	白飯 <small>白米</small>	三杯米糕雞 <small>雞肉、米血糕、蔬菜-燒</small>	肉燥百頁 <small>百頁、絞肉、青蔥-煮</small>	雲耳花椰 <small>花椰菜、木耳、蔬菜-炒</small>	標準蔬菜	羅宋湯 <small>番茄、湯排、蔬菜</small>		5.6	2.4	2.1	2.2	724
23	一	上將招牌菜飯 <small>白米、綠色青菜、鹹豬肉、香菇</small>	★鹽酥炸魚排 X1 <small>魚排 X1-炸</small>	燒烤醬愛心甜不辣 X2 <small>愛心甜不辣 X2-燒</small>	玉米彩蔬 <small>玉米、洋芋、蔬菜-煮</small>	標準蔬菜	香菇赤肉羹 <small>竹筍、香菇、肉絲、蔬菜</small>		5.7	2.4	2	2.2	728
24	二	白飯 <small>白米</small>	柴魚燒雞 <small>雞肉、蘿蔔、柴魚片-燒</small>	海苔魷魚丸 X2 <small>魷魚丸 X2、海苔粉-烤</small>	鮮瓜匯煮 <small>鮮瓜、玉米筍、蔬菜-煮</small>	有機蔬菜	金針排骨湯 <small>金針菇、湯排、金針花</small>	水果	5.5	2.4	2.1	2.3	721
26	四	白飯 <small>白米</small>	烤雞排 X1 <small>雞排 X1-烤</small>	肉醬鵪鶉蛋 X1 <small>鳥蛋 X1、絞肉、蔬菜、紅蔥-滷</small>	芹炒海根 <small>海帶根、芹菜、蔬菜-炒</small>	標準蔬菜	韓風大醬湯 <small>豆腐、豬肉、鮑菇、蔬菜</small>		5.7	2.4	2.1	2.3	735
27	五	蕎麥飯 <small>白米、蕎麥</small>	白醬洋芋豬 <small>豬肉、洋芋-煮</small>	麻香凍腐雞 <small>凍豆腐、雞肉、高麗菜-煮</small>	絲瓜豆簽 <small>絲瓜、豆簽、蘿蔔-煮</small>	標準蔬菜	玉米蛋花湯 <small>玉米、雞蛋、蔬菜</small>		5.7	2.4	2.2	2.2	733
30	一	~~ 結業式 ☺ 放暑假囉 ~~											