

日期	8月30日		星期五
項目	菜名	明細	用量
主食	糙米飯	白米	9
		糙米	2
副食	三杯雞	雞丁	8
		麵腸	3.5
		九層塔	適量
副食	玉米肉末	玉米粒	4
		紅蘿蔔	3
		絞肉	2
副食	美味時蔬	國小8國中10	10
湯品	海芽蛋花湯	雞蛋	2
		海帶芽	0.05
		蔥	適量
午餐精進	蒸豆沙包	每人1顆	

日期	9月2日			星期一	日期	9月3日			星期二	日期	9月4日			星期三	日期	9月5日			星期四	日期	9月6日			星期五
項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	
主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9	主食		白米	10	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					
						糙米	2																	
副食	洋蔥雞丁			副食	馬鈴薯燉肉	肉丁	7.5	副食	什錦炒飯	肉絲	4	副食	紅燒魚丁			副食	鹹酥雞							
		雞丁	8			雞蛋	3			魚丁	11			雞丁	8									
		洋蔥	4			洋蔥	2			盒裝豆腐	4			黑輪片	2									
		紅蘿蔔	0.5			玉米粒	1.5			紅蘿蔔	1			百頁豆腐	2									
						紅蘿蔔	1																	
						蔥	適量																	
副食	大瓜肉片			副食	玉米炒蛋			副食	芋頭包			副食	蛋酥白菜滷			副食	螞蟻上樹							
		冬瓜或扁蒲	9			雞蛋	5			大白菜	7.5			高麗菜	4									
		肉片	2			玉米粒	3			雞蛋	2			絞肉	2									
		紅蘿蔔	1			紅蘿蔔	1			木耳	1			冬粉	1									
														紅蘿蔔	1									
														木耳	0.5									
副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬							
		國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10									
湯品	關東煮	白蘿蔔	2	湯品	榨菜排骨湯			湯品	綠豆湯			湯品	虱目魚丸湯	白蘿蔔或結頭菜	5	湯品	金針菇肉絲湯	大白菜	3					
		黑輪	2			榨菜	3			虱目魚丸	2			肉絲	1.5									
		米血丁	2			排骨	2							金針菇	1									
						蔥	適量							青蔥	適量									
午餐精進	蒸燒賣	每人1顆	午餐精進	滷黑輪片	每人1片	午餐精進	水果	每人1個	午餐精進	滷黑輪	每人1個	午餐精進	蒸蘿蔔糕	每人1片										

日期	9月9日			星期一	日期	9月10日			星期二	日期	9月11日			星期三	日期	9月12日			星期四	日期	9月13日			星期五
項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	
主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9	主食		白油麵	15	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					
副食	日式洋蔥肉	肉丁	7.5	副食	咖哩雞	雞丁	8	副食	什錦炒麵	肉絲	3	副食	壽喜燒	肉片	7.5	副食	木須燒雞丁	雞丁	8					
		洋蔥	5			馬鈴薯	5			洋蔥	2			洋蔥	2			刈薯	3					
						紅蘿蔔	1			紅蘿蔔	1			高麗菜	3			紅蘿蔔	0.5					
						咖哩粉	適量			木耳	0.5							木耳	0.5					
										蔥	適量													
副食	炒三絲			副食	大瓜燴魚丸			副食	麥克雞塊			副食	豆芽肉絲			副食	海結滷什錦							
		海帶絲	3			扁蒲或冬瓜	10			麥克雞塊				豆芽菜	7			白蘿蔔	3.5					
		豆干絲	2			小魚丸	1.5			每人2塊				肉絲	2			海帶結	1.5					
		紅蘿蔔	1			紅蘿蔔	1							紅蘿蔔	1			紅蘿蔔	2					
		木耳	1			蔥	適量											肉丁	2					
副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬							
		國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10					
湯品	蘿蔔燉雞湯			湯品	青菜蛋花湯			湯品	冬瓜粉圓			湯品	大瓜排骨湯			湯品	白菜鮮菇湯							
		白蘿蔔	3			雞蛋	3			冬瓜糖磚	適量			大黃瓜或扁蒲	4			大白菜	2.5					
		雞丁	2			蔬菜	2			珍珠	2			排骨	2			生鮮菇	1.5					
						大骨	1											大骨	1					
午餐精進	蒸銀絲卷	每人1顆	午餐精進	蒸小籠湯包	每人1個	午餐精進	水果	每人1個	午餐精進	滷米血丁	每人2塊	午餐精進	炸魷魚丸	每人1顆										

日期	9月23日			星期一	日期	9月24日			星期二	日期	9月25日			星期三	日期	9月26日			星期四	日期	9月27日			星期五
項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	
主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9			麵疙瘩	15	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					
						糙米	2														糙米	2		
副食	豆干燒肉	肉丁	7.5	副食	炸雞排	雞排		主食	炒麵疙瘩	絞肉	3	副食	甜麵燒雞	雞丁	8	副食	泡菜肉片	肉片	7.5					
		小印干	3.5			每人一片				紅蘿蔔	1			豆干丁	2			高麗菜	2					
										韭菜	0.3			紅蘿蔔	1.5			韓式泡菜	1.5					
										柴魚	適量			甜麵醬	適量									
副食	紅蔘炒蛋			副食	瓜子肉			副食	蒸起司馬鈴薯			副食	什錦冬粉	高麗菜	3.5	副食	大瓜肉絲							
						豆薯	4			馬鈴薯切絲	7			金針菇	1.5			冬瓜或大黃瓜	9					
		紅蘿蔔	5			絞肉	2			玉米粒	2			冬粉	1.5			肉絲	2	肉絲	2			
		雞蛋	4			絞瓜	1.5			雞蛋	3			肉絲	2			木耳	1	紅蘿蔔	1			
						洋蔥	2							乳酪絲	適量									
副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬							
		國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10					
湯品	虱目魚丸湯			湯品	針菇肉片湯			湯品	紫米西米露			湯品	日式味噌湯	盒裝豆腐	3	湯品	玉米濃湯	玉米粒	2					
		白蘿蔔或結頭菜	5			高麗菜	2			紫米	1			味噌	適量			雞蛋	1					
		虱目魚丸	2			金針菇	2			西谷米	1.5			海帶芽	適量			馬鈴薯	1					
						肉片	1			椰漿	適量			蔥	適量			紅蘿蔔	1					
午餐精進	炸麥克雞塊	每人2顆	午餐精進	蒸珍珠丸	每人顆	午餐精進	水果	每人1個	午餐精進	保久乳	每人1瓶	午餐精進	蒸叉燒包	每人1個										

日期	10月7日			星期一	日期	10月8日			星期二	日期	10月9日			星期三	日期	10月10日			星期四	日期	10月11日			星期五					
項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量						
主食	白飯	白米	11	主食	白飯	白米	11	主食		米粉	4.5	主食									主食	糙米飯	白米	9					
副食	三杯雞	雞丁	8	副食	日式洋蔥肉	肉片	7.5	主食	炒米粉	高麗菜	6	副食										副食	玉米炒雞丁	雞丁	8				
		麵腸	3.5			洋蔥	4			絞肉	4													洋蔥	2	木耳	1	玉米粒	2
		九層塔	0.1			紅蘿蔔	1			紅蘿蔔	1																	紅蘿蔔	1
副食	玉米肉末			副食	紅燒豆腐			副食	魷魚丸			副食										副食	鮮菇肉片	洋蔥	5				
		玉米粒	4			盒裝豆腐	6			魷魚丸														肉片	2				
		紅蘿蔔	3			絞肉	2			每人2個														生鮮菇	1.5				
		絞肉	2			木耳	1																	紅蘿蔔	1				
						紅蘿蔔	1																	木耳	0.5				
副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食										副食	美味時蔬	國小8國中10	10				
		國小8國中10	10			國小8國中10	10																						
湯品	酸菜肉片湯			湯品	大瓜魚丸湯	冬瓜或扁蒲	4	湯品	關東煮	白蘿蔔	2	湯品										湯品	玉菜肉絲湯	高麗菜	2.5				
		酸菜	1.5			魚丸	2			黑輪	2													肉絲	1.5				
		肉片	2							米血丁	2																		
午餐精進	蒸珍珠丸	每人1顆	午餐精進	蒸蘿蔔糕	每人1片	午餐精進	水果	每人1個	午餐精進			午餐精進	蒸燒賣	每人1個															

日期	10月14日			星期一	日期	10月15日			星期二	日期	10月16日			星期三	日期	10月17日			星期四	日期	10月18日			星期五	
項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量		
主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9						
						糙米	2																		
副食	香Q滷豬腳			副食	炸雞翅			主食	什錦炒飯			副食	紅燒肉丁	肉丁	7.5	副食	糖醋雞丁	雞丁	8						
		豬腳丁	3			雞翅				雞蛋	3			白蘿蔔	3			洋蔥	2						
		肉丁	5			每人一隻				高麗菜	3			紅蘿蔔	1			小黃瓜或青椒	2						
		白蘿蔔	2.5							洋蔥	2							番茄醬	適量						
		紅蘿蔔	1.5							蔥	適量														
副食	玉米干丁			副食	麻婆豆腐			副食	小籠湯包			副食	白菜粉絲煲			副食	洋蔥炒蛋								
		玉米粒	3.5			盒裝豆腐	9			小籠湯包				大白菜	5			洋蔥	6						
		豆干丁	3			絞肉	1.5			每人2顆				肉絲	2			雞蛋	4						
		紅蘿蔔	2			蔥	適量							紅蘿蔔	1										
						不辣豆瓣醬	適量							冬粉	1										
副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬								
		國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10						
湯品	海帶結排骨湯			湯品	馬鈴薯濃湯	馬鈴薯	2	湯品	蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔	3	湯品	海芽蛋花湯			湯品	大瓜魚丸湯								
		海帶結	3			洋蔥	2			貢丸	2			蛋	2			大黃瓜或冬瓜	5						
		排骨	2			紅蘿蔔	1			大骨	1			海帶芽	0.05			魚丸	2						
						大骨	1							蔥	適量										
午餐精進	蒸銀絲卷	每人1個	午餐精進	蒸蘿蔔糕	每人1片	午餐精進	水果	每人1個	午餐精進	滷福州丸	每人1顆	午餐精進	餅乾或海苔	每人1個											

日期	10月21日			星期一	日期	10月22日			星期二	日期	10月23日			星期三	日期	10月24日			星期四	日期	10月25日			星期五				
項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量					
主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9									
						糙米	2													糙米	2							
副食	沙茶燒雞	雞丁	7.5	副食	蔥燒魚			主食	義大利肉醬麵			副食	蜜汁雞丁			副食	壽喜燒	肉片	7.5									
		豆干丁	2															雞丁	8			洋蔥	2					
		紅蘿蔔	1.5							魚片								洋蔥	3			地瓜	2			高麗菜	3	
		沙茶醬	適量							每人一片								玉米粒	2			洋蔥	1.5					
										蔥	適量							紅蘿蔔	1									
																		義大利麵醬	適量									
								番茄醬	適量																			
副食	蛋酥白菜滷			副食	瓜子肉			副食	蝦捲			副食	玉菜肉末			副食	蒸起司馬鈴薯											
		大白菜	7.5															高麗菜	6			馬鈴薯切絲	7					
		雞蛋	2							豆薯	4											絞肉	2			玉米粒	2	
		木耳	1							絞肉	2							蝦卷				紅蘿蔔	1			雞蛋	3	
										絞瓜	1.5							每人2個								乳酪絲	適量	
										洋蔥	2																	
副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬											
		國小8國中10	10							國小8國中10	10							國小8國中10	10			國小8國中10	10					
湯品	大瓜排骨湯			湯品	青菜豆腐湯			湯品	綠豆粉圓湯	綠豆	1.5	湯品	粉絲蛋花湯			湯品	日式味噌湯	盒裝豆腐	3									
		冬瓜或大黃瓜	5							粉圓	2							蛋	2			味噌	適量					
		排骨	2															冬粉	0.5			海帶芽	適量					
										青菜	2											蔥	適量					
										大骨	1																	
午餐精進	滷虱目魚丸	每人1顆	午餐精進	水煮蛋	每人1顆	午餐精進	水果	每人1個	午餐精進	滷黑輪片	每人1片	午餐精進	蒸小籠湯包	每人1個														

