



2024/2/17 (六)

白飯
醬燒魚丁
肉皮白菜滷
大溪豆干

LOVE



讚讚



2024/2/16 (五)

糙米飯
彩虹滷蛋
麻婆豆腐2
鮮菇花菜

高麗菜
綠豆湯

鵝白菜
味噌海芽湯

數量 醣類 蛋白質 脂肪
611 80 25 22

數量 醣類 蛋白質 脂肪
650 90 26 21

2024/2/19 (一)

胚芽飯
*虱目魚排
蕃茄炒蛋
魚香嫩腐

2024/2/20 (二)

薏仁飯
鐵板里肌
古早味肉燥
雙色花菜

2024/2/21 (三)

不供餐

2024/2/22 (四)

小米飯
紅燒燜肉
芝麻海帶
魷魚白菜羹

2024/2/23 (五)

什錦炒麵
芝麻豆包
紅豆包
椒鹽馬鈴薯

高麗菜
菜頭皮絲湯



數量 醣類 蛋白質 脂肪
640 80 26 24

有黑葉白菜
榨菜肉絲湯

數量 醣類 蛋白質 脂肪
704 89 27 27

數量 醣類 蛋白質 脂肪
0 0 0 0

油菜
紫菜蛋花湯

數量 醣類 蛋白質 脂肪
584 90 25 16



鵝白菜
酸辣濃湯2

數量 醣類 蛋白質 脂肪
734 86 33 28

2024/2/26 (一)

糙米飯
京都豬排
洋蔥炒蛋
時蔬三絲

2024/2/27 (二)

海苔炒飯
*炸雞腿
紅燒嫩腐
柴魚關東煮

2024/2/28 (三)

放假



2024/2/29 (四)

胚芽米
醬爆肉片
時蔬章魚燒
柴魚肉羹

2024/3/1 (五)

油菜
和風豆腐湯



數量 醣類 蛋白質 脂肪
613 89 23 19

有荷葉白菜
筍香肉片湯

數量 醣類 蛋白質 脂肪
690 89 27 27

下午茶時間~



高麗菜
肉絲冬粉湯

數量 醣類 蛋白質 脂肪
632 86 26 21



※※※※皆無含花生製品※※※※

*表示炸物 有有機蔬菜 在 使用在地食材 全面使用非基改豆製品 使用台灣豬肉及其製品