	2期9	108年4月	京學 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		が見る		(A)		\
日星期期	主食	●甲殻類、芒果、花生、奶類、蛋、堅果類、ラ主 菜	芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品,為易避! 副 菜 1	數原,若有過敏體質者,請避免食用。 凱唑爾他的 心 副 菜 2	副菜3	^啦 全面使用非基础 湯品	女 食 全般	豆蔬油脂	水熱果量
1 -	白飯	蜜汁雞排(C)	咖哩肉醬(Q) ※著+豬肉+咖哩-煮	小魚 四季干片 四季早頃干ナ小魚-炒	吉園圃	大滷湯	類 5 5	2 2 2 3 2 2	0 712
2 =	玉米 火腿炒飯 白米+豬肉+火腿+雞蛋	梅干扣肉(C) ***********************************	紅豆芝麻球X2	彩繪花椰(C)	有機蔬菜	味噌鮮菇湯	5 4	2 2 2 2 4 3 3	0 719
4 四 5 五	白立然上生四然清加								
8 —	拿坡里 雞肉螺絲麵 ^{螺旋麵+雞肉+時蘸}	黄金里肌排(C)	竹輪關東煮 ^{油豆腐+玉米+竹輪煮}	地瓜薯條(Q)	吉園	薑絲冬瓜湯 ^{冬瓜+薑}	5 . 5	2 2 2 2	0 712
9 =	白飯	咖哩雞(Q)	鹹豬肉高麗(Q)	油燜筍茸	有機蔬菜	蘑菇濃湯	5 4	2 2 2 2 2 4 4	0 711
11 😕	台飯	茄汁豆包	蒸蛋(C)	白菜滷(Q)	有機蔬菜	綠豆湯	5 . 5	2 2 2 2 4 1 2	0 717
12 Æ	紅藜小米飯	紅燒滷肉	玉米炒雞(C)	彩繪時瓜(Q)	有機蔬菜	竹筍肉絲湯 ^{翁+豬肉}	5 . 4	2 2 2 2 3 2 3	0 709
15 —	白飯	三杯雞(Q)	瓜仔肉燥(Q)	蔥爆干片	吉園圃	味噌吻魚湯 ^{蘿蔔+吻仔魚+} 味噌	5 . 3	2 2 2 5 1 3	0 715
16 =	薏仁飯 ^{自米+洋蔥仁}	叉燒肉	番茄炒蛋(C)	小瓜鮑菇(C)	有機蔬菜	酸辣湯	5 . ss	2 2 2 2 4 3 4	0 717
18 🖭	沙茶 雞柳炒飯 ^{自*+雜肉+沙茶}	鐵路豬排(C)	麥克雞塊X2	百匯高麗(Q)	有機蔬菜	玉米排骨湯	5 4	2 2 2 2 3 4 2	0 710
19 £	白飯	烤雞腿	竹笥肉絲(Q)	脆炒時瓜(Q)	有機蔬菜	油腐細粉湯	5 . 4	2 2 2 2	0 712
22 —	蕎麥飯	橙汁排骨(C)	木須炒蛋(C)	蒼蠅頭 豆干+豬肉+菜豆+豆豉-煮	吉園	巧達濃湯	5 . 4	2 2 2 2 4 1 5	0 723
23 =	咖哩 肉片炒麵 ^{麵+豬肉+咖哩}	去骨雞排去骨雞排去骨雞排去骨雞排一塊每人一個	火鍋滷味(Q) ^{蘿蔔+豆干+火鍋料-滷}	玉米三色(C)	有機蔬菜		5 4	2 2 2 2	0 716
25 四	白飯	芋頭燒雞(Q)	客家小炒	彩繪時瓜(Q)	有機蔬菜		水5.果4	2 2 2 4 1 3	1 774
26 £	紫米飯	雙醬豬柳(С) 豬肉+洋蔥+雙醬(黑胡椒+蘑菇)-煮	鮑菇炒雞(Q)	蠔油粉絲 冬粉+高麗菜+豬肉+紅蘿蔔-煮	有機蔬菜	内骨茶湯	5 . 4	2 2 2 2 3 2 4	0 714
29 —	白飯	鹽酥雞(Q)	蔥燒油腐	香菇高麗(Q)	吉園	酸菜肉片湯	5 4	2 2 2 2 4 2 3	0 717
30 =	燕麥飯	茄汁魚排(C)	肉醬粉絲煲	蘿蔔什錦(Q)	有機蔬菜	竹筍雞湯	5 . 4	2 2 2 2	0 731
oxdot	白米+燕麥	魚排+番茄-燴 每人一個	冬粉+豬肉+高麗菜-煮	蘿蔔+火鍋料-煮	1	筍+雞骨		لللـ	لللا