



\*本公司使用之鮮食材料皆為國產及非基改並符合三零一0規範，敬請安心食用。



地址：新北市三重區國道一段59號 壹春餅·陳冠瑜(營養字第009647號)、潘柏南(營養字第010569號)、蕭柏融(營養字第010402) 電話：(02)28851830 傳真：(02)28806364 已投保台灣產物保險

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐	全餐		水果	點心	內用			
								總量	單位						
1	五	<b>五穀飯</b> 白米、五穀米-蒸	<b>蜜汁四分干</b> 四分干、白芝麻-油	<b>爽脆黃瓜</b> 大黃瓜、木耳-煮	<b>毛豆燒雞</b> 豆雞、紅蘿蔔、毛豆-煮	<b>紫菜湯</b> 海帶芽、豆包絲		6.2	3	2	2	787	245	805	
4	一	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>沙茶素豆包</b> 豆包、彩椒、木耳-炒	<b>紅燒烤麩</b> 烤麩、杏鮑菇、香菇-煮	<b>木須炒豆</b> 豆段、紅蘿蔔-炒	<b>味噌湯</b> 凍豆腐、素角螺、味噌	水果	6.3	3	2	2	1	864	255	825
5	二	<b>螺旋麵</b> 螺旋麵-煮	<b>茶鵝排</b> 素茶鵝排-燒	<b>紅絲高麗</b> 高麗菜、紅蘿蔔、木耳-炒	<b>茄汁素肉醬</b> 番茄、玉米、青豆、素絞肉-煮	<b>玉米濃湯</b> 玉米粒、馬鈴薯、紅蘿蔔	豆漿	6.3	3	2	2		792	240	830
6	三	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>芝香豆干</b> 大溪黑干、白芝麻-油	<b>佃煮蘿蔔</b> 蘿蔔、豆皮結、鴻喜菇-煮	<b>黑椒毛豆</b> 毛豆莢-煮	<b>黃瓜湯</b> 大黃瓜、素肉絲		6.2	3	2	2		787	245	805
7	四	<b>小米飯</b> 白米、小米-蒸	<b>麻婆豆腐</b> 豆腐、素絞肉-煮	<b>炒花椰</b> 花椰菜、豆包絲-炒	<b>椰汁南瓜</b> 南瓜、椰漿-煮	<b>番茄湯</b> 番茄、西芹、高麗菜	水果	6.3	3	2	2	1	864	255	825
8	五	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>黃金素魚排</b> 素魚排-烤	<b>田園干丁</b> 玉米、豆干、彩椒、毛豆-炒	<b>香酥拼盤</b> 芋頭、地瓜-炸	<b>白菜三絲湯</b> 大白菜、紅蘿蔔、筍		6.3	3	2	2		792	240	830
12	二	<b>燕麥飯</b> 白米、燕麥-蒸	<b>五香細腐</b> 細腐、香菜-油	<b>繽紛粟米</b> 玉米、豆乾丁、紅蘿蔔、毛豆-炒	<b>時令鮮瓜</b> 冬瓜、素蝦仁、香菇-煮	<b>味噌湯</b> 板豆腐、素肉片、味噌	鮮奶	6.5	2	3	2		806	235	820
13	三	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>紅燒獅子頭</b> 白菜、素獅子頭、紅蘿蔔、木耳-煮	<b>薑燒南瓜</b> 南瓜、枸杞、薑-蒸	<b>蠔油素雞</b> 素雞、杏鮑菇、彩椒-炒	<b>金針湯</b> 蘿蔔、金針花		6.2	3	3	3		797	245	815
14	四	<b>糙米飯</b> 白米、糙米-蒸	<b>香燒蘭花干</b> 蘭花干、紅蘿蔔、香菜-燒	<b>鮮菇敏豆</b> 敏豆、金針菇-炒	<b>螞蟻上樹</b> 白菜、冬粉、彩椒、素絞肉-炒	<b>綜合關東煮</b> 油豆腐、杏鮑菇、芹菜	水果	6.2	2	2	2	1	835	255	830
15	五	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>四喜烤麩</b> 烤麩、紅蘿蔔、毛豆-煮	<b>鐵板豆芽</b> 豆芽、彩椒、香菇-炒	<b>回鍋小炒</b> 芹菜、豆干、素肉絲-炒	<b>竹筍湯</b> 竹筍、鹹鳳梨		6.1	3	2	2		783	240	825
18	一	<b>紫米飯</b> 白米、黑糯米-蒸	<b>咖哩素魚腐</b> 素魚豆腐、馬鈴薯、紅蘿蔔-煮	<b>香芹豆絲</b> 白干絲、木耳、芹菜-炒	<b>芝麻牛蒡</b> 牛蒡、黑芝麻-炒	<b>羅宋湯</b> 番茄、西芹、素肉絲	優酪乳	6.2	2	2	3		784	245	815
19	二	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>下飯醃醬</b> 豆干、素絞肉、瓜仔-油	<b>小瓜玉筍</b> 小黃瓜、玉米筍、木耳-炒	<b>素鱈魚排</b> 素魚排、香菜-燒	<b>南瓜濃湯</b> 南瓜、馬鈴薯	水果	6.1	2	3	3	1	842	245	820
20	三	<b>全穀飯</b> 白米、全穀米-蒸	<b>家常豆腐</b> 板豆腐、素絞肉-煮	<b>熱炒高麗</b> 高麗菜、彩椒-炒	<b>三色薯丁</b> 玉米、豆乾丁、紅蘿蔔、豆薯-炒	<b>昆布湯</b> 海帶芽、紅白蘿蔔		6.4	2	3	3		796	245	815
21	四	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>茄汁素雞丁</b> 素雞丁、番茄、毛豆-煮	<b>彩蔬花椰</b> 花椰菜、小花萵苣-炒	<b>四季干片</b> 豆段、豆干-炒	<b>味噌油腐湯</b> 油豆腐、味噌	水果	6.2	2	2	3	1	844	245	825
22	五	<b>麥片飯</b> 白米、麥片-蒸	<b>照燒素肉排</b> 素肉排-燒	<b>珍菇素魷魚</b> 西芹、素魷魚、秀珍菇-炒	<b>豆包白菜</b> 白菜、豆包絲、木耳-炒	<b>冬瓜薑絲湯</b> 冬瓜、薑絲		6.2	2	2	3		782	245	820
25	一	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>和風凍腐</b> 凍豆腐、素肉片、鴻喜菇-煮	<b>總匯玉米</b> 玉米粒、紅蘿蔔、毛豆、素絞肉-炒	<b>牛蒡排</b> 素牛蒡排-燒	<b>青木瓜煲湯</b> 青木瓜、金針菇	保久乳	6.1	3	3	2		785	245	825
26	二	<b>雜糧飯</b> 白米、雜糧米-蒸	<b>紅燒豆腐煲</b> 豆腐、彩椒、木耳-煮	<b>素蝦捲</b> 素蝦捲-烤(1個)	<b>玉筍甘藍</b> 高麗菜、玉米筍-炒	<b>山藥煲湯</b> 山藥、馬鈴薯、薏仁、枸杞、當歸	水果	6.4	2	2	3	1	861	245	820
27	三	<b>金瓜炒米粉</b> 米粉、南瓜、素肉絲、紅蘿蔔、芹菜、香菇-炒	<b>香烤鱈魚排</b> 海苔鱈魚排-烤	<b>醬滷麵輪</b> 麵輪、白蘿蔔、萵苣捲、香菜-油	<b>紅絲海根</b> 海帶根、紅蘿蔔-炒	<b>香菇素肉羹</b> 素肉羹、筍絲、香菇		6.4	2.4	2.3	2.5		798	260	805
28	四	<b>大麥飯</b> 白米、大麥-蒸	<b>嫩汁棒棒腿</b> 素棒棒腿-燒(2個)	<b>香炒毛豆莢</b> 毛豆莢-炒	<b>腐皮白菜</b> 白菜、腐皮、紅蘿蔔-炒	<b>海芽味噌湯</b> 海帶芽、味噌	水果	6.5	2.4	2.2	2.6	1	867	245	820
29	五	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>茄汁魚豆腐</b> 魚豆腐、番茄、毛豆-煮	<b>紅蔥甘藍</b> 高麗菜、彩椒-炒	<b>花瓜素肉</b> 素絞肉、花瓜、香菇-煮	<b>清燉白玉湯</b> 蘿蔔、鴻喜菇		6.1	2.4	2.5	2.6		787	240	830