

◎游	*** 費者	*服務專線:(02)2996-9305 <b>e-mai</b> l	<b>1</b> :kh9305@gmail.com ◎ <b>營養師</b> :張瑋		▲ 103372 號) ◎ 99 年通過 HA	フェイン し	▮ 折莊區幸福	・ 東路 8	<b>)</b> 6號		J
日期	星期	主食	主菜	副菜		湯	附餐	五期肉類	蔬菜	油脂	8量
2	_	·~	★ 端午節	到 囉! ♠ yeah	~祝大家端午	即快樂喔! ~"	~ ~				
3	Ξ	香Q白飯	醬 爆三鮮總燴 肉片.魷魚.花枝.鳥蛋竹筍-炒	炸 <b>脆薯條</b> 薯條ьь 每人х6	鮑菇絲瓜 病腺		水果	4.7 2.6	2. 1	3.1 7	16
4	Ξ	五穀飯	醬汁豬肉柳	燈籠滷味拼盤	竹筍蟹絲	黄瓜燉雞		4.8 2.6	1.8	3 7	'11
5	四	美式煙燻 火腿蛋炒飯	香酥 大雞腿 <sup>雞腿炸 每人X1</sup>	野菜炒甜條	清瓜丸片 蒲瓜丸片 蒲瓜丸片 蒲瓜丸片	<ul> <li>★品麗肉</li> <li>一个甜~</li> <li>珍珠撞奶</li> </ul>	水果	4.7 2.7	. 2	3.1 7	'21
6	五	香Q白飯	壽喜豚肉排 <sub>豬排-傷 每人</sub> X1	豆薯燉雞塊	開陽白菜 蔬菜	口书咭啤酒		4.6 2.7	. 2	2.9 7	'05
9	_	小米飯	炸~香雞排	鴿 蛋開 心 肉 醬	高麗粉絲 "்	鮮瓜魚丸湯		4.7 2.8	: 2	2.8 7	'15
		白米.小米	雞腿排-炸 每人 X1	鶴鶉蛋.脆瓜.絞肉-燒	高麗菜.粉絲-炒	鮮瓜.魚丸	水果+	+	$\forall$	+	$\dashv$
10	=	拿坡里 紅醬螺絲麵	飄香茶葉蛋 <sup>雞蛋茶包滷 每人X1</sup>	~ 烤 ~ 格子 <b>Q</b> 鬆餅	野菇筍茸 精素		水果+ 墨西哥 奶酥 麵包	4.6 2.8	3 2	3 7	17
		海苔肉鬆飯	蒲 燒 鯛	陽光什錦總匯	彩繪大瓜	海鲜濃温					*10
11	=	白米.海苔肉鬆	ルラック ルッツ 雕魚-蒸 毎人 X1	蔬菜.洋薯.肉末-煮	大瓜.紅蘿蔔-炒	南瓜.魷魚.蟹絲		4.8 2.7	1.8	2.8 7	10
12	四	糙米飯 <sub>自来.糖来</sub>	泰 式 椰香豚肉咖哩 <sup>豬肉咖哩蘿蔔煮</sup>	炸~檸檬雞柳條 <sup>雞柳條-炸 每人×2</sup>	鐵板豆腐 蔬	香蔥蛋花湯	水果	4.6 2.7	. 2	2.9 7	05
13	五	香Q白飯	岩燒里肌排	彩匯嫩雞球	香蝦條豆 巅级 蝦皮.菜豆-炒	<b>价</b>		4. 8 2. 8	1.8	3.1 7	'31
16	_	雜糧飯	和風醬雞肉	<b>蒸 蛋</b>	芝香彩絲 蔬菜	國审者		4.6 2.7	2	2.7 6	i96
17	=	香Q白飯	主廚燒豬肉	~轟炸~ 脆皮雞塊		■味噌小魚湯	水果	4.7 2.1	7 2	3.1 7	'21
		白米	豬肉-燒	雞塊-炸 每人 X3	花椰菜.蝦皮.蘿蔔-炒	味噌.小魚.豆腐		$+\!\!+\!\!\!+$	$\vdash$	$\dashv$	_
18	Ξ	麥片飯	~碳 烤~ 嫩 汁 雞腿	麻油米血糕	豆酥長豆蒜			4.6 2.7	2	2.9 7	05
19	四	翡翠森林蘿勒 義大利麵 <sup>類蘿勒</sup>	#	*************************************	砂鍋白菜 蔬菜	* 地瓜仙草露	水果	4.8 2.6	1.8	3 7	'11
20	五	芋香蒸飯 <sup>自来.芋頭</sup>	照醬鮮魚排	<sub>異蛋金絲捲蒸 每人 X1</sub> 法 式 法 式 馬鈴薯烘蛋	黑輪拼盤 蒜類	港式酸辣湯		4.6 2.8	2	3 7	17
23	_	香Q白飯	特濃一番 咖哩雞肉丼	~炸~ 脆皮花枝圈 <sup>花枝圖炸 每人 X2</sup>	菇菇拌筍 蒜菇	御壮士爪泪		4.6 2.8	1.7	3.1 7	'14
24	=	味島香鬆飯 <sup>自米.香鬆</sup>	主廚醬燒豬肉	客家小炒	絲瓜寬粉	蘿蔔燉雞肉	水果	4.6 2.6	1.7	2.7 6	81
25	Ξ	地瓜籤飯 <sup>自米.地瓜</sup>	糖醋莎莎雞肉 <sup>雞肉.番茄-燒、每人 X3</sup>	奶香起司燒 <sup>起司燒.白菜-煮 每人×2</sup>	珍菇海結 蒜珍菇.海結.土豆.煮	木耳蔬菜湯		4.7 2.6	1.9	2.7 6	93
26	四	香Q白飯	轟炸~豬柳酥	麻婆豆腐 <sub>豆腐蔥級肉-燒</sub>	玉筍花椰 蔬頭	海芽.薑絲.排骨	水果	4.8 2.8	1.8	3.1 7	31
27	五	五穀飯 <sub>自ж.五穀</sub>	烤醬香雞排	打拋肉鳥蛋 <sup>番茄級肉.鳥蛋-炒</sup>	吮指粉絲 蔬菜 高麗菜.木耳.粉絲-炒	法式濃湯		4.8 2.6	2	2.8 7	07
	年紀	_		田祭日期		田祭玉	and a		酸金	_	$\overline{}$

年級	用餐日期		賢天數 金額	
=	6/3.10.17.24【實驗課程:6/5.12.19.26】	4 [4]	180	180
三.四	6/3.5.9.10.12.16.17.19.23.24.26【實驗課程:6/4.11.18.25】	11【4】	495	180
五	6/3.4.5.9.10.11.12.16.17.18.19.23.24.25.26【實驗課程:6/6.13.20.27】	15【4】	675	180
六	6/3.4.5.9.10.11.12【實驗課程:6/6.13】	7【1】	315	45