

日期	8月29日			星期一	日期	8月30日			星期二	日期	8月31日			星期三	日期	9月1日			星期四	日期	9月2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				主食	糙米飯	白米	9	主食	什錦炒飯			主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					
		糙米	2			白米	11			糙米	2													
副食				副食	豆干燒雞					肉絲	4	副食	三杯雞	雞丁	8	副食	海結燒肉							
		雞丁	8			蛋	3			麵腸	3.5			肉丁	7.5									
		豆干丁	2			高麗菜	3			九層塔	適量			海帶結	2									
		紅蘿蔔	1.5			洋蔥	2							白蘿蔔	1.5									
						蔥	適量							紅蘿蔔	1.5									
副食				副食	玉米肉末			副食	小兔包			副食	肉絲扁蒲	胡瓜	9	副食	洋蔥炒蛋							
		玉米粒	4							肉絲	2													
		紅蘿蔔	3			玉兔包				紅蘿蔔	1			洋蔥	6									
		絞肉	2			每人1個								蛋	4									
副食				副食	美味時蔬	時令青菜	10	副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬							
		國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10										
湯品				湯品	海芽蛋花湯	蛋	2	湯品	綠豆湯			湯品	蘿蔔排骨湯			湯品	金茸肉絲湯	肉絲	2					
		海帶芽	0.05			綠豆	3			白蘿蔔	5			金針菇	1									
		蔥	適量							排骨	2													

日期	9月5日			星期一	日期	9月6日			星期二	日期	9月7日			星期三	日期	9月8日			星期四	日期	9月9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	味噌豬 肉蓋飯	白米	11	主食	白飯	白米	11	中秋連假																															
						糙米	2			肉片	4																																				
副食	洋蔥雞丁			副食	鹹酥雞					雞蛋	3	副食	紅燒魚丁																																		
		雞丁	8			洋蔥	3			魚丁	11																																				
		洋蔥	4			高麗菜	2			百頁豆腐	4																																				
		紅蘿蔔	0.5			紅蘿蔔	1			紅蘿蔔	1																																				
						蔥	適量																																								
						味噌	適量																																								
副食	客家小炒			副食	螞蟻上樹	高麗菜	4	副食	芋頭包			副食	玉米炒蛋											中秋連假																							
		豆干片	4			絞肉	1.5																																								
		肉絲	2			冬粉	1			芋頭包					蛋																	5															
		紅蘿蔔	1			紅蘿蔔	1			每人1個					玉米粒																	3															
		青蔥	適量			木耳	0.5							紅蘿蔔	1																																
						蔥	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																			中秋連假															
		國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10																																	
湯品	關東煮	白蘿蔔	2	湯品	榨菜肉絲湯			湯品	紅豆湯			湯品	虱目魚丸湯	白蘿蔔或結頭菜	5																									中秋連假							
		黑輪	2			榨菜	3			紅豆	3			虱目魚丸	2																																
		玉米穗	3			肉絲	2																																								
						蔥	適量																																								

日期	9月12日			星期一	日期	9月13日			星期二	日期	9月14日			星期三	日期	9月15日			星期四	日期	9月16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	義大利肉醬麵	白油麵	15	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					
						糙米	2			高麗菜	6							糙米	2					
副食	韭香絞肉	絞肉	7.5	副食	咖哩雞	雞丁	8				絞肉	3	副食	壽喜燒	肉片	7.5	副食	木須燒雞丁						
		蛋	2			馬鈴薯	5			洋蔥	3	洋蔥			2	雞丁			8					
		韭菜	2			洋蔥	1			玉米粒	2	高麗菜			3	刈薯			1.5					
		豆豉	適量			紅蘿蔔	1			紅蘿蔔	1				紅蘿蔔	1								
						咖哩粉	適量									木耳			1					
副食	洋蔥炒蛋			副食	豆芽肉絲			副食	酥炸地瓜馬鈴薯			副食	大瓜燴魚丸			副食	海結滷什錦	白蘿蔔	4					
						豆芽菜	7							扁蒲或冬瓜	10			海帶結	2					
		洋蔥	6			肉絲	3			地瓜	2			小魚丸	1.5			紅蘿蔔	2					
		蛋	4			紅蘿蔔	1			馬鈴薯	2			紅蘿蔔	1			肉丁	2					
														蔥	適量			蔥	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				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10										
湯品	蘿蔔燉雞湯			湯品	南瓜排骨湯			湯品	冬瓜粉圓			湯品	青菜蛋花湯			湯品	菇菇湯	肉絲	2					
		白蘿蔔	3			南瓜	4			冬瓜糖磚	適量			雞蛋	3			生鮮菇	2					
		雞丁	2			排骨	2			粉圓	1.5			蔬菜	2			木耳	0.5					

日期	9月19日			星期一	日期	9月20日			星期二	日期	9月21日			星期三	日期	9月22日			星期四	日期	9月23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	
主食	白飯	白米	11		主食	糙米飯	白米	9				白米	11		主食	白飯	白米	11		主食	糙米飯	白米	9	
							糙米	2				雞丁	7									糙米	2	
副食	糖醋雞丁	雞丁	8		副食	泡菜肉片	肉片	7.5		主食	親子丼	蛋	5		副食	麻婆豆腐				副食	咖哩洋芋			
		洋蔥	2				高麗菜	2				洋蔥	4				盒裝豆腐	9				馬鈴薯	8	
		小黃瓜或青椒	2				韓式泡菜	1.5				青蔥	適量				絞肉	1.5				紅蘿蔔	3	
		番茄醬	適量									木耳	1				蔥	適量				絞肉	1	
																	辣豆瓣醬	適量				咖哩粉	適量	
副食	西芹雙味	西芹	4		副食	毛豆炒蛋				副食	芋頭丸	芋頭丸	12		副食	大瓜肉羹	冬瓜或大黃瓜	11		副食	什錦珍菇	青椒或小黃瓜	5.5	
		甜不辣	2									每人2個					肉羹	1				生鮮菇	3	
		黑輪	2				蛋	4									紅蘿蔔	1				紅蘿蔔	0.5	
		紅蘿蔔	0.5				毛豆	3														木耳	0.5	
							胡蘿蔔	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					國小8國中10					國小8國中10					國小8國中10					國小8國中10		
湯品	胡瓜排骨湯	胡瓜	5		湯品	玉米雞湯				湯品	綠豆薏仁湯				湯品	玉米濃湯	玉米粒	2		湯品	日式味噌湯			
		排骨	2				雞丁	3				綠豆	2				蛋	1				盒裝豆腐	2.5	
							玉米穗	3				薏仁	1				馬鈴薯	1				味噌	適量	
																	紅蘿蔔	1				柴魚片	適量	

日期	9月26日			星期一	日期	9月27日			星期二	日期	9月28日			星期三	日期	9月29日			星期四	日期	9月30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	炒麵疙瘩	麵疙瘩	15	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					
						糙米	2			高麗菜	6							糙米	2					
副食	豆干燒肉	肉丁	7.5	副食	炸雞腿	雞腿				炒麵疙瘩	絞肉	3	副食	甜麵燒雞	雞丁	8	副食	刈薯燒肉						
		小印干	3.5			每人一隻					紅蘿蔔	1			豆干丁	2			肉片	7.5				
											韭菜	0.3			紅蘿蔔	1.5			刈薯	2				
											柴魚	適量			甜麵醬	適量			紅蘿蔔	1.5				
																			木耳	0.5				
副食	海帶肉絲			副食	咖哩洋芋	馬鈴薯	8	副食	奶皇包			副食	紅蔘炒蛋	紅蘿蔔	5	副食	炒豆干絲	西芹	4.5					
		海帶絲	4			紅蘿蔔	3							蛋	4			豆干絲	3.5					
		肉絲	2			絞肉	1			奶皇包								木耳	1					
		馬鈴薯	2			咖哩粉	適量			每人1個								紅蘿蔔	1					
		紅蘿蔔	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				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10						
湯品	番茄燉雞湯			湯品	虱目魚丸湯			湯品	冬瓜排骨湯			湯品	針菇肉片湯			湯品	粉絲蛋花湯	蛋	2					
		番茄	2.5			白蘿蔔或結頭菜	5			冬瓜	5			高麗菜	2			冬粉	適量					
		雞丁	2			虱目魚丸	2			排骨	2			金針菇	2			冬菜	適量					
														肉片	1			大骨	1					

日期	10月3日			星期一	日期	10月4日			星期二	日期	10月5日			星期三	日期	10月6日			星期四	日期	10月7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	什錦炒飯	白米	10	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					
						糙米	2			肉絲	4							糙米	2					
副食	南瓜燴雞丁	雞丁	8	副食	打拋豬肉	絞肉	8			副食	鮮菇燒雞	雞蛋	3	副食	鮮菇燒雞			副食	糖醋魚丁	魚丁	11			
		南瓜	4			蕃茄	2					洋蔥	2			雞丁	8			洋蔥	2			
		紅蘿蔔	1			生鮮菇	2					玉米粒	2			生鮮菇	2			小黃瓜或青椒	2			
						九層塔	適量					紅蘿蔔	1			紅蘿蔔	1.5			番茄醬	適量			
												青蔥	適量											
副食	芹香干絲	西芹	4	副食	大瓜肉絲			副食	鮮肉包			副食	沙茶甜不辣	高麗菜	4	副食	日式蒸蛋	蛋	4					
		豆干絲	2											甜不辣	2			金針菇	1.5					
		紅蘿蔔	1			冬瓜或大黃瓜	9			鮮肉包				金針菇	1.5			絞肉	1					
						肉絲	2			每人1個				肉絲	1			紅蘿蔔	0.5					
						紅蘿蔔	1							紅蘿蔔	0.5									
														沙茶醬	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				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10						
湯品	玉米排骨湯			湯品	精力蔬菜湯	蔬菜	2.5	湯品	紅豆地瓜湯	紅豆	2	湯品	榨菜肉絲湯			湯品	冬瓜大骨湯	冬瓜	5					
						金針菇	0.5			地瓜	2			榨菜	3			大骨	1					
		玉米穗	4			木耳	0.5							肉絲	2			蔥	適量					
		排骨	1			大骨	1							蔥	適量									

日期	10月10日			星期一	日期	10月11日			星期二	日期	10月12日			星期三	日期	10月13日			星期四	日期	10月14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	
雙十連假				主食	糙米飯	白米	9			米粉	4.5	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					
						糙米	2			高麗菜	6							糙米	2					
				副食	馬鈴薯燉雞	雞丁	8	主食	炒米粉	絞肉	4	副食	日式洋蔥肉	肉丁	7.5	副食	香酥魚片							
						馬鈴薯	3			紅蘿蔔	0.5			洋蔥	4			魚片						
						紅蘿蔔	1			韭菜	0.3			紅蘿蔔	1			每人1個						
						洋蔥	1			柴魚	適量													
				副食	紅蔘玉米粒	玉米粒	5	副食	芝麻包			副食	紅燒豆腐			副食	鮮菇肉片	西芹	5					
						紅蘿蔔	3							非基改豆腐	7			肉片	2					
						絞肉	1			芝麻包				絞肉	1.5			生鮮菇	1.5					
										每人1個				木耳	0.5			紅蘿蔔	1					
														紅蘿蔔	0.5			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							
						國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10						
				湯品	粉絲蛋花湯	蛋	2	湯品	珍珠紅茶	紅茶茶包	適量	湯品	大瓜魚丸湯	冬瓜或扁蒲	4	湯品	玉菜肉絲湯	高麗菜	2.5					
						冬粉	適量			粉圓	2			魚丸	2			肉絲	1.5					
						冬菜	適量																	
大骨	1																							

日期	10月17日			星期一	日期	10月18日			星期二	日期	10月19日			星期三	日期	10月20日			星期四	日期	10月21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	咖哩炒飯	白米	11	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					
						糙米	2			蛋	4							糙米	2					
副食	鮮菇燒肉	肉丁	7.5	副食	炸雞翅					肉絲	3	副食	南瓜燴肉丁	肉丁	7.5	副食	醬燒雞丁							
		鮮菇	2			雞翅	100			洋蔥	2			南瓜	4			雞丁	8					
		紅蘿蔔	1.5			每人一隻				紅蘿蔔	1			紅蘿蔔	1			豆干丁	1.5					
										蔥	適量							紅蘿蔔	1					
										咖哩粉	適量													
副食	玉米炒蛋			副食	麻婆豆腐	盒裝豆腐	9	副食	熊貓饅頭			副食	白菜粉絲煲	大白菜	5	副食	大瓜肉絲							
						絞肉	1.5							肉絲	1			冬瓜或八寶瓜	9					
		蛋	5			蔥	適量			鮮奶小饅頭				紅蘿蔔	1									
		玉米粒	3			辣豆瓣醬	適量			每人1顆				冬粉	1			肉絲	2					
		紅蘿蔔	1							黑糖小饅頭								紅蘿蔔	1					
										每人1顆														
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				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10						
湯品	馬鈴薯濃湯	馬鈴薯	3	湯品	羅宋湯	西芹	1.5	湯品	冬瓜山粉圓	冬瓜糖磚	適量	湯品	胡瓜蛋花湯			湯品	海帶結排骨							
		洋蔥	2			蕃茄	2			山粉圓	1.5			胡瓜	5			海帶結	3					
		紅蘿蔔	1			馬鈴薯	1.5			新鮮檸檬	適量			蛋	2			排骨	2					
						洋蔥	1																	
						肉絲	1																	

日期	10月24日			星期一	日期	10月25日			星期二	日期	10月26日			星期三	日期	10月27日			星期四	日期	10月28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	什錦炒麵	白油麵	15	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					
						糙米	2			高麗菜	6							糙米	2					
副食	沙茶燒雞	雞丁	7.5	副食	蔥燒魚					肉絲	3	副食	蜜汁雞丁			副食	可樂肉丁	肉丁	7					
		豆乾丁	2			魚片				洋蔥	2			雞丁	8			白蘿蔔或結頭菜	3					
		紅蘿蔔	1.5			每人一片				紅蘿蔔	1			地瓜	2			可樂	適量					
		沙茶醬	適量			蔥	適量			木耳	0.5			洋蔥	1.5									
副食	蛋酥白菜滷			副食	瓜子肉			副食	奶皇包			副食	玉菜肉末			副食	毛豆炒蛋							
		大白菜	7.5			絞肉	3.5							高麗菜	6									
		蛋	2			絞瓜	2.5			奶皇包				絞肉	2			蛋	4					
		木耳	1			洋蔥	2.5			每人1個				紅蘿蔔	1			毛豆	3					
						木耳	0.5											胡蘿蔔	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				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10						
湯品	冬瓜排骨湯			湯品	青菜豆腐湯			湯品	綠豆地瓜湯	綠豆	2	湯品	南瓜濃湯	南瓜	6	湯品	吉菜肉片湯	白蘿蔔或結頭菜	5					
		冬瓜	5			盒裝豆腐	4			地瓜	2			紅蘿蔔	1			肉片	2					
		排骨	2			小白菜	2							蛋	1									
						大骨	1																	

日期	10月31日		星期一															
項目	菜 名	明 細	用 量															
主食	白飯	白米	11															
副食	刈 薯 燒 雞																	
		雞丁	8															
		刈薯	2															
		紅蘿蔔	1.5															
		木耳	0.5															
副食	南 瓜 肉 末	南瓜	5.5															
		絞肉	3															
副食	美 味 時 蔬																	
		國小8國中10																
湯品	白 菜 鮮 菇 湯	大白菜	3															
		鮮菇	1															
		大骨	1															