

日期	2月13日			星期一	日期	2月14日			星期二	日期	2月15日			星期三	日期	2月16日			星期四	日期	2月17日			星期五	日期	2月18日			星期六															
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	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	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9	主食	白飯	白米	11													
						糙米	2			肉絲	4							糙米	2																									
副食	三杯雞	雞丁	8	副食	海結燒肉					雞蛋	3	副食	香酥魚片			副食	麻油雞			副食	豆干燒肉	肉丁	7.5	副食	豆干燒肉	小印干	3.5	副食	豆干燒肉															
		麵腸	3.5			肉丁	7.5			洋蔥	2			魚片				雞丁	8																									
		九層塔	適量			海帶結	2			玉米粒	2			每人1個				米血	3																									
						白蘿蔔	1.5			紅蘿蔔	1							麻油	適量																									
						紅蘿蔔	1.5			青蔥	適量																																	
副食	玉米肉末			副食	洋蔥炒蛋			副食	蝦捲			副食	麻婆豆腐	盒裝豆腐	9	副食	芹香肉絲	西芹	6	副食	海帶肉絲			副食	海帶肉絲	海帶絲	4	副食	海帶肉絲															
		玉米粒	4							絞肉	1.5			肉絲	2			肉絲	2																									
		紅蘿蔔	3			洋蔥	6			蝦捲				蔥	適量			胡蘿蔔	1			馬鈴薯	2																					
		絞肉	2			蛋	4			每人2個				辣豆瓣醬	適量			木耳	0.5			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			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				國小8國中10				國小8國中10																				
湯品	魚丸湯			湯品	番茄燉雞湯			湯品	綠豆湯			湯品	冬瓜排骨湯			湯品	青菜蛋花湯			湯品	番茄高麗菜			湯品	番茄高麗菜			蕃茄	1	湯品	魷魚丸													
		白蘿蔔或結頭菜	5			番茄	2.5			綠豆	3			冬瓜	5			雞蛋	2			高麗菜	2																					
		虱目魚丸	2			雞丁	2							排骨	2			青菜	2			金針菇	1																					
																						大骨	1			大骨	1																	
午餐精進		水果	每人一份	午餐精進		檸檬翅小腿	每人一份	午餐精進		芋頭包	每人一份	午餐精進		茶葉蛋	每人一份	午餐精進		水果	每人一份	午餐精進		魷魚丸	每人一份																					

日期	2月20日			星期一	日期	2月21日			星期二	日期	2月22日			星期三	日期	2月23日			星期四	日期	2月24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				主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					
										糙米	2							糙米	2					
副食	可樂肉丁			副食	豆豉魚					什錦炒麵	白油麵	15	副食	鹹酥雞			副食	泡菜肉片						
		肉丁	7.5			魚片	8				高麗菜	6			雞丁	8			肉片	7.5				
		蘿蔔或結頭	4			每人一片					洋蔥	2			甜不辣	4			高麗菜	2				
		紅蘿蔔	1			豆豉	適量				紅蘿蔔	1			九層塔	適量			韓式泡菜	1.5				
		可樂	適量								木耳	0.5												
											蔥	適量												
副食	螞蟻上樹	高麗菜	4	副食	玉米炒蛋			炸芋頭丸			副食	燴鮮菇			副食	瓜子肉燥								
		絞肉	1.5										黃瓜或青	5.5			絞肉	3.5						
		冬粉	1			蛋	5						生鮮菇	3			絞瓜	2.5						
		紅蘿蔔	1			玉米粒	3		芋頭丸				紅蘿蔔	0.5			豆薯	2.5						
		木耳	0.6			紅蘿蔔	1		每人2個				木耳	0.5										
		蔥	適量																					
副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			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	菇菇湯	肉絲	2	湯品	海帶湯結排骨			湯品	大瓜肉片湯			湯品	青菜豆腐湯			湯品	榨菜肉絲湯							
		金針菇	1			海帶結	3			黃瓜或冬瓜	5			盒裝豆腐	4			榨菜	3					
		鮮菇	1			排骨	2			肉片	1.5			小白菜	2			肉絲	2					
		木耳	0.5											大骨	1			蔥	適量					
午餐精進		水果	每人一份	午餐精進		燒賣	每人一份	午餐精進		肉包	每人一份	午餐精進		水煮蛋	每人一份	午餐精進		水果	每人一份					

日期	2月27日		星期一	日期	2月28日		星期二	日期	3月1日		星期三	日期	3月2日		星期四	日期	3月3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	主食	咖哩炒烏龍麵			主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					
						糙米	2			烏龍麵	15							糙米	2					
副食	2 2 8 連假			副食	2 2 8 連假					高麗菜	6	副食	日式洋蔥肉	肉丁	7.5	副食	刈薯燒雞							
										肉絲	3			洋蔥	4			雞丁	8					
										蛋	2			紅蘿蔔	1			刈薯	2					
										紅蘿蔔	1							紅蘿蔔	1.5					
										金針菇	1							木耳	0.5					
										木耳	0.3													
										咖哩粉	適量													
副食				副食				副食	大瓜肉絲			副食	紅燒豆腐	芥菜豆腐	7									
										奶皇包				冬瓜或大基瓜	9	絞肉	1.5							
										每人1個				肉絲	2	洋蔥	0.5							
														紅蘿蔔	1	紅蘿蔔	0.5							
副食				副食				副食	美味時蔬			副食	美味時蔬	國小8國中10		副食	美味時蔬	國小8國中10						
										國小小8國中10														
湯品				湯品				湯品	日式味噌湯			湯品	蘿蔔排骨湯			湯品	菇菇湯	肉絲	2					
										盒裝豆腐	3			白蘿蔔	5			金針菇	1.5					
										味噌	1			排骨	2			鮮菇	1					
										海帶芽	適量													
								午餐精進		珍珠丸	每人一份	午餐精進		豆沙包	每人一份	午餐精進		水果	每人一份					

日期	3月6日			星期一	日期	3月7日			星期二	日期	3月8日			星期三	日期	3月9日			星期四	日期	3月10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	豬柳燴飯			主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					
						糙米	2							糙米	2									
副食	宮保雞丁	雞丁	8	副食	沙茶滷肉					副食	韭香絞肉	絞肉	7.5	副食	紅燒魚片			副食	紅燒魚片					
		小黃瓜或青椒	2			肉丁	7.5					洋蔥	8			蛋	2			魚片	8			
		洋蔥	2			蘿蔔或結頭	4					肉絲	7			韭菜	2			每人一片				
		蔥	適量			木耳	1					紅蘿蔔	2			豆豉	適量			洋蔥	1			
						沙茶醬	適量					蛋	1			蔥	適量				蔥	適量		
副食	南瓜肉末			副食	玉米炒蛋			副食	豆沙包			副食	大瓜白片	冬瓜或大黃瓜	11	副食	烏龍滷味							
														甜不辣	2			白蘿蔔	5					
		南瓜	6			蛋	5							紅蘿蔔	1			肉丁	3					
		肉末	4			玉米粒	3			豆沙包								海帶結	2					
						紅蘿蔔	1			每人1個														
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	虱目魚丸湯	白蘿蔔或結頭菜	5	湯品	金茸海裙湯	金針菇	1	湯品	綠豆地瓜湯			湯品	鮮菇雞湯	白蘿蔔或結頭菜	3	湯品	大瓜排骨湯							
		虱目魚丸	2			蛋	1			地瓜	2			雞丁	2			黃瓜或冬瓜	5					
						海帶芽	適量			綠豆	1.5			生鮮菇	2			排骨	2					
午餐精進		水果	每人一份	午餐精進		芝麻包	每人一份	午餐精進		水煮蛋	每人一份	午餐精進		魷魚丸	每人一份	午餐精進		水果	每人一份					

日期	3月13日			星期一	日期	3月14日			星期二	日期	3月15日			星期三	日期	3月16日			星期四	日期	3月17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				主食	糙米飯	白米	9	主食	白飯	白米	11					
						糙米	2							糙米	2									
副食	洋蔥雞丁	棒腿丁	8.5	副食	咖哩肉丁	肉丁	7.5			什錦炒米粉	米粉	4.5	副食	壽喜燒	肉片	7.5	副食	香酥魚丁			魚丁	11	甜不辣	4
		洋蔥	2.5			馬鈴薯	5				高麗菜	6			洋蔥	2			高麗菜	3				
		胡蘿蔔	1			洋蔥	1				肉絲	3												
		蔥	適量			紅蘿蔔	1				洋蔥	2												
						咖哩粉	適量				紅蘿蔔	1												
											木耳	1												
副食	刈薯炒蛋			副食	白菜滷			芝麻包			副食	海帶肉絲			副食	翠炒高麗			高麗菜	6.5	絞肉	1.5		
		蛋	3.5			大白菜/高麗菜	9						海帶絲	4.5			紅蘿蔔	1						
		豆薯	4.5			肉絲	1		芝麻包	6.5			肉絲	2.5			紅蘿蔔	1						
		紅蘿蔔	1			紅蘿蔔	0.5		每人1個															
						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			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	關東煮	白蘿蔔	2	湯品	海芽蛋花湯			湯品	瓜虱目魚丸湯			湯品	南瓜濃湯	南瓜	6	湯品	榨菜肉絲湯			榨菜	3			
		黑輪	2			蛋	2			黃瓜或冬瓜	5			紅蘿蔔	1			肉絲	2					
		玉米穗	3			海帶芽	適量			虱目魚丸	1.5							蔥	適量					
						大骨	1																	
午餐精進		水果	每人一份	午餐精進		檸檬翅小腿	每人一份	午餐精進		茶葉蛋	每人一份	午餐精進		銀絲卷	每人一份	午餐精進		水果	每人一份					

日期	3月20日			星期一	日期	3月21日			星期二	日期	3月22日			星期三	日期	3月23日			星期四	日期	3月24日			星期五	日期	3月25日			星期六						
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	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				主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9	主食	白飯	白米	11				
						糙米	2							糙米	2							糙米	2							糙米	2				
副食	咖哩雞	雞丁	8	副食	壽喜燒	肉片	7.5			麵疙瘩	15	副食	醬燒雞丁			副食	海結燒肉			副食	泡菜肉片			副食	海帶結	肉丁	7.5	副食	白菜肉片	肉片	7.5				
		馬鈴薯	5			洋蔥	2				高麗菜			6	雞丁			8					高麗菜			2									
		洋蔥	1			高麗菜	3				絞肉			3	豆干丁			1.5	白蘿蔔			1.5	韓式泡菜			1.5									
		紅蘿蔔	1								紅蘿蔔			1	紅蘿蔔			1	紅蘿蔔			1.5													
		咖哩粉	適量								韭菜			0.3																					
											柴魚			適量																					
副食	玉米蒸蛋			副食	白菜粉絲煲	大白菜	8	副食	蝦捲			副食	大瓜肉絲			副食	白菜滷			副食	豆芽肉絲			副食	肉絲	大白菜	8	副食	紅蘿蔔	肉絲	3				
						肉絲	1							冬瓜或八寶瓜	9			肉絲	1			紅蘿蔔	1							紅蘿蔔	1				
		蛋	5			紅蘿蔔	1			蝦捲				肉絲	2			木耳	0.5																
		玉米粒	3			冬粉	1			每人2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			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	大瓜魚丸湯	大黃瓜或冬瓜	5	湯品	羅宋湯	西芹	1.5	湯品	綠豆粉圓湯			湯品	玉米濃湯	玉米粒	2	湯品	粉絲蛋花湯	蛋	2	湯品	金茸肉絲湯	肉絲	2	湯品	金茸肉絲湯	肉絲	2	湯品	金茸肉絲湯	肉絲	2				
		魚丸	2			蕃茄	2			綠豆	2.5			蛋	1			冬粉	適量			金針菇	1			金針菇	1								
						馬鈴薯	1.5			粉圓	1			馬鈴薯	1			冬菜	適量																
						洋蔥	1							紅蘿蔔	1			大骨	1																
						肉絲	1																												
午餐精進		水果	每人一份	午餐精進		茶葉蛋	每人一份	午餐精進		芝麻包	每人一份	午餐精進		奶皇包	每人一份	午餐精進		水果	每人一份	午餐精進		魷魚丸	每人一份												

日期	3月27日			星期一	日期	3月28日			星期二	日期	3月29日			星期三	日期	3月30日			星期四	日期	3月31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	糙米飯	白米	9	主食	糙米飯	白米	9	主食		白米	10	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					
		糙米	2			糙米	2			肉絲	4							糙米	2					
副食	滷雞翅			副食	馬鈴薯燉肉					什錦炒飯	雞蛋	3	副食	鹹酥雞			副食	蜜汁雞丁						
		雞翅				肉丁	7.5				洋蔥	2			雞丁	8			雞丁	8				
		每人一隻				馬鈴薯	3				玉米粒	2			甜不辣	2			辣椒或小黃瓜	1.5				
						紅蘿蔔	1				紅蘿蔔	1			米血	2			洋蔥	1.5				
						洋蔥	1				青蔥	適量												
副食	螞蟻上樹	高麗菜	4	副食	玉米肉末			喜兔包			副食	刈薯炒蛋			副食	瓜子肉燥								
		絞肉	1.5			玉米粒	4						蛋	3.5			絞肉	3.5						
		冬粉	1			絞肉	2						豆薯	4.5			絞瓜	2.5						
		紅蘿蔔	1			紅蘿蔔	1		喜兔包				紅蘿蔔	1			豆薯	2.5						
		木耳	0.6																					
		蔥	適量						每人1個															
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	關東煮	白蘿蔔	2	湯品	蘿蔔排骨湯			湯品	茶壺湯	雞丁	2	湯品	玉米濃湯	玉米粒	2	湯品	海芽蛋花湯							
		黑輪	2			蘿蔔或結頭	5			金針菇	1			蛋	1			蛋	2					
		玉米穗	3			排骨	1.5			木耳	0.5			馬鈴薯	1			海帶芽	0.05					
										柴魚片	適量			紅蘿蔔	1			蔥	適量					
午餐精進		水果	每人一份	午餐精進		燒賣	每人一份	午餐精進		魷魚丸	每人一份	午餐精進		肉包	每人一份	午餐精進		水果	每人一份					

[illegible]



[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]