

	日期	8月30日		星期三	日期	8月31日		星期四	日期	9月1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
	主食	什錦炒飯	白米	10	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9
			高麗菜	6							糙米	2
	副食		肉絲	4	副食	三杯雞	雞丁	8	副食	海結燒肉		
			雞蛋	3			麵腸	3.5			肉丁	7.5
			洋蔥	2			九層塔	0.1			海帶結	2
			玉米粒	1.5							白蘿蔔	1.5
			紅蘿蔔	1							紅蘿蔔	1.5
			蔥	適量								
	副食	豆沙包			副食	玉米肉末			副食	豆薯雙味	豆薯	4
							玉米粒	4			甜不辣	2
			豆沙包				紅蘿蔔	3			黑輪	2
			每人1個				絞肉	2			紅蘿蔔	0.5
	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	10			國小8國中10	10
	湯品	綠豆地瓜湯			湯品	海芽蛋花湯	雞蛋	2	湯品	金茸肉絲湯	肉絲	2
			綠豆	2			海帶芽	0.05			金針菇	1
			地瓜	1			蔥	適量				
午餐精進		麥克雞塊	每人一塊	午餐精進		珍珠丸	每人一顆	午餐精進		魷魚丸	每人一顆	

日期	9月4日		星期一	日期	9月5日		星期二	日期	9月6日		星期三	日期	9月7日		星期四	日期	9月8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		白米	11	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9
						糙米	2			肉片	4							糙米	2
副食	洋蔥雞丁			副食	馬鈴薯燉肉	肉丁	7.5	副食	咖哩豬肉蓋飯	雞蛋	3	副食	紅燒魚丁			副食	鹹酥雞		
		雞丁	8			馬鈴薯	3			洋蔥	3			魚丁	11			雞丁	8
		洋蔥	4			紅蘿蔔	1			高麗菜	2			百頁豆腐	4			甜不辣	2
		紅蘿蔔	0.5			洋蔥	1			紅蘿蔔	1			紅蘿蔔	1			米血	2
副食	南瓜肉末			副食	玉米炒蛋			副食	芋泥包			副食	蛋酥白菜滷			副食	螞蟻上樹	高麗菜	4
														大白菜	7.5			絞肉	1.5
		南瓜	5.5			雞蛋	5			芋泥包				雞蛋	2			冬粉	1
		絞肉	3			玉米粒	3			每人1個				木耳	1			紅蘿蔔	1
						紅蘿蔔	1											木耳	0.5
																		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	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10
湯品	關東煮	白蘿蔔	2	湯品	榨菜排骨湯			湯品	紅豆湯			湯品	虱目魚丸湯	白蘿蔔或結頭菜	5	湯品	茶壺湯	雞丁	2
		黑輪	2			榨菜	3			紅豆	3			虱目魚丸	2			金針菇	1
		玉米穗	3			排骨	2											木耳	0.5
						蔥	適量											柴魚片	適量
午餐精進		燒賣	每人一顆	午餐精進		翅小腿	每人一隻	午餐精進		米血丁	每人二塊	午餐精進		黑輪	每人一個	午餐精進		蘿蔔糕	每人一片

日期	9月11日			星期一	日期	9月12日			星期二	日期	9月13日			星期三	日期	9月14日			星期四	日期	9月15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		白油麵	15	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9			白米	9	
						糙米	2			高麗菜	6							糙米	2			糙米	2	
副食	韭香絞肉	絞肉	7.5	副食	咖哩雞	雞丁	8	副食	什錦炒麵	肉絲	3	副食	壽喜燒	肉片	7.5	副食	木須燒雞丁					雞丁	8	
		雞蛋	2			馬鈴薯	5			洋蔥	2			洋蔥	2			刈薯	1.5					
		韭菜	2			洋蔥	1			紅蘿蔔	1			高麗菜	3			紅蘿蔔	1					
		豆豉	適量			紅蘿蔔	1			木耳	0.5							木耳	1					
						咖哩粉	適量			蔥	適量													
副食	炒三絲			副食	豆芽肉絲			副食	麥克雞塊			副食	大瓜燴魚丸			副食	海結滷什錦	白蘿蔔	3.5			白蘿蔔	3.5	
		海帶絲	3			豆芽菜	7							扁蒲或冬瓜	10			海帶結	1.5					
		紅蘿蔔	2			肉絲	3			麥克雞塊				小魚丸	1.5			紅蘿蔔	2					
		豆干絲	1			紅蘿蔔	1			每人2塊				紅蘿蔔	1			肉丁	2					
		木耳	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			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			
		國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10					
湯品	蘿蔔燉雞湯			湯品	大瓜排骨湯			湯品	冬瓜粉圓			湯品	青菜蛋花湯			湯品	白菜鮮菇湯					大白菜	2.5	
		白蘿蔔	3			大黃瓜或扁蒲	4			冬瓜糖磚	適量			雞蛋	3			生鮮菇	1.5					
		雞丁	2			排骨	2			珍珠	2			蔬菜	2			大骨	2					
午餐精進		銀絲卷	每人一顆	午餐精進		小籠湯包	每人一個	午餐精進		海苔	每人一包	午餐精進		小印干	每人一片	午餐精進		福州丸	每人一顆					

日期	9月18日			星期一	日期	9月19日			星期二	日期	9月20日			星期三	日期	9月21日			星期四	日期	9月22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	親子丼	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	副食		蛋	5	副食	蜜汁肉丁			副食	香酥魚片							
		洋蔥	2			高麗菜	2			洋蔥	4			肉丁	7.5			魚片						
		小黃瓜或青椒	2			韓式泡菜	1.5			青蔥	0.1			地瓜	2			每人一片						
		番茄醬	適量							木耳	1			洋蔥	1.5									
副食	絲瓜燴蛋	絲瓜	6	副食	什錦珍菇	青椒或小黃瓜	5.5	副食		蝦捲			副食	什錦冬粉	高麗菜	4	副食	大瓜肉羹	冬瓜或大黃瓜	11				
		雞蛋	3			生鮮菇	3					金針菇			1.5	肉羹			1					
		紅蘿蔔	1			紅蘿蔔	0.5		蝦捲			冬粉			1.5	紅蘿蔔			1					
						木耳	0.5		每人2個			肉絲			1.5									
												木耳			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	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10									
湯品	大瓜排骨湯	冬瓜或扁蒲	5	湯品	玉米濃湯	玉米粒	2	湯品	菇菇湯	肉絲	2	湯品	日式味噌湯			湯品	玉米排骨湯							
		排骨	2			雞蛋	1			生鮮菇	2			盒裝豆腐	2.5			玉米穗	2					
						馬鈴薯	1			木耳	0.5			味噌	適量			排骨	2					
						紅蘿蔔	1							柴魚片	適量			白蘿蔔	2					
午餐精進		虱目魚丸	每人一顆	午餐精進		甜不辣	每人一片	午餐精進		燒賣	每人一顆	午餐精進		喜兔包	每人一個	午餐精進		水煮蛋	每人一顆					

日期	9月25日		星期一	日期	9月26日		星期二	日期	9月27日		星期三	日期	9月28日		星期四	日期	9月29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	炒麵 疙瘩	麵疙瘩	15	主食	白飯	白米	11	中秋連假					
						糙米	2			高麗菜	6										
副食	豆干燒肉	肉丁	7.5	副食	炸雞排	雞排				副食	麵疙瘩	絞肉	3	副食	甜麵燒雞					雞丁	8
		小印干	3.5			每人一片						紅蘿蔔	1							豆干丁	2
												韭菜	0.3							紅蘿蔔	1.5
						柴魚	適量					甜麵醬	適量								
副食	海帶肉絲			副食	紅蔘炒蛋					副食	芝麻包	芝麻包		副食	咖哩洋芋						
		海帶絲	4			每人1個		馬鈴薯	8												
		肉絲	2					紅蘿蔔	3												
		馬鈴薯	2			紅蘿蔔	5	絞肉	1												
		紅蘿蔔	1			雞蛋	4	咖哩粉	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								
		國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10										
湯品	虱目魚丸湯			湯品	針菇肉片湯			湯品	紫米西米露			湯品	番茄蔬菜湯								
		白蘿蔔或結頭菜	5			高麗菜	2			紫米	1			番茄	2.5						
		虱目魚丸	2			金針菇	2			西谷米	1.5			蔬菜	1.5						
						肉片	1			椰漿	適量			大骨	2						
午餐精進		麥克雞塊	每人一顆	午餐精進		珍珠丸	每人一顆	午餐精進		黑輪	每人一個	午餐精進		中秋點心	每人一個						

日期	10月2日			星期一	日期	10月3日			星期二	日期	10月4日			星期三	日期	10月5日			星期四	日期	10月6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		白米	10	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 薯 燒 雞	雞丁	8	副食	打 拋 豬 肉	絞肉	8			什錦炒飯	肉絲	4	副食	鮮 菇 燒 雞			副食	糖 醋 魚 片	魚片					
		豆薯	4			蕃茄	2				雞蛋	3			雞丁	8			每人一片					
		紅蘿蔔	1			生鮮菇	2				洋蔥	2			生鮮菇	2			洋蔥	2				
						九層塔	適量				玉米粒	1.5			紅蘿蔔	1.5			小黃瓜或青椒	2				
											紅蘿蔔	1							番茄醬	適量				
											蔥	適量												
副食	油 腐 肉 燥	油豆腐	4.5	副食	大 瓜 肉 絲			副食	鮮 肉 包			副食	日 式 蒸 蛋	雞蛋	4	副食	沙 茶 百 頁	高麗菜	3.5					
		絞肉	2							金針菇	1.5			百頁豆腐	2.5									
		紅蘿蔔	1			冬瓜或大蕃茄	9			肉包				絞肉	1			金針菇	1.5					
						肉絲	2			每人1個				紅蘿蔔	0.5			肉絲	1					
						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	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	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 排 骨 湯			湯品	冬 瓜 排 骨 湯	冬瓜或扁蒲	5					
						金針菇	0.5			地瓜	2			榨菜	3			排骨	1					
		玉米穗	4			木耳	0.5							排骨	2			蔥	適量					
		排骨	2			大骨	1																	
午餐精進		小籠湯包	每人一個	午餐精進		魷魚丸	每人一顆	午餐精進		福州丸	每人一顆	午餐精進		小印干	每人一片	午餐精進		黑輪	每人一個					

日期	10月9日		星期一	日期	10月10日		星期二	日期	10月11日		星期三	日期	10月12日		星期四	日期	10月13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						
雙十連假				雙十連假				主食	炒米粉	米粉	4.5	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9						
										高麗菜	6							糙米	2						
										絞肉	4	副食	日式洋蔥肉	肉片	7.5	副食	玉米炒雞丁								
										洋蔥	2			洋蔥	4			雞丁	8						
										木耳	1			紅蘿蔔	1			玉米粒	2						
										紅蘿蔔	1							紅蘿蔔	1						
								副食	魷魚丸			副食	紅燒豆腐			副食	鮮菇肉片	洋蔥	5						
														盒裝豆腐	6			肉片	2						
										魷魚丸				絞肉	1.5			生鮮菇	1.5						
										每人2個				木耳	1			紅蘿蔔	1						
														紅蘿蔔	1			木耳	0.5						
								副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬								
										國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10						
								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						
										珍珠	2			魚丸	2			肉絲	1.5						
								午餐精進		滷米血丁		每人二塊		午餐精進		珍珠丸		每人一顆		午餐精進		燒賣		每人一個	

日期	10月16日			星期一	日期	10月17日			星期二	日期	10月18日			星期三	日期	10月19日			星期四	日期	10月20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	沙茶肉絲炒飯	白米	11	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	鮮菇燒肉	肉丁	7.5	副食	炸雞翅					雞翅	雞蛋	3	副食	南瓜燴肉丁	肉丁	7.5	副食	醬燒雞丁						
		鮮菇	2			雞翅					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				
											沙茶醬	適量												
副食	玉米干丁			副食	麻婆豆腐			副食	小籠湯包			副食	白菜粉絲煲			副食	洋蔥炒蛋							
		玉米粒	3.5			盒裝豆腐	9							大白菜	5									
		豆干丁	3			絞肉	1.5			小籠湯包				肉絲	1			洋蔥	6					
		紅蘿蔔	2			蔥	適量			每人2顆				紅蘿蔔	1			雞蛋	4					
						辣豆瓣醬	適量							冬粉	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	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10					
湯品	馬鈴薯濃湯	馬鈴薯	2	湯品	海帶結排骨湯			湯品	蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔	3	湯品	胡瓜蛋花湯			湯品	番茄蔬菜湯							
		洋蔥	2			海帶結	3			貢丸	2			胡瓜	5			番茄	2.5					
		紅蘿蔔	1			排骨	2			大骨	1			雞蛋	2			蔬菜	1.5					
		大骨	1															大骨	2					
午餐精進		銀絲卷	每人一個	午餐精進		蘿蔔糕	每人一片	午餐精進		蝦捲	每人一顆	午餐精進		福州丸	每人一顆	午餐精進		餅乾或海苔	每人一個					



日期	10月23日			星期一	日期	10月24日			星期二	日期	10月25日			星期三	日期	10月26日			星期四	日期	10月27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	主食	糙米飯	白米	9				
						糙米	2			高麗菜	6							糙米	2			糙米	2				
副食	沙茶燒雞	雞丁	7.5	副食	蔥燒魚					絞肉	3	副食	蜜汁雞丁			雞丁	8	副食	壽喜燒			肉片	7.5	副食	壽喜燒	肉片	7.5
		豆干丁	2			魚片				洋蔥	3			地瓜	2	洋蔥	2										
		紅蘿蔔	1.5			每人一片				玉米粒	2			洋蔥	1.5	高麗菜	3										
		沙茶醬	適量			蔥	適量			紅蘿蔔	1																
										義大利麵醬	適量																
副食	蛋酥白菜滷			副食	瓜子肉					副食	奶皇包					副食	紅蘿蔔炒蛋			副食	紅蘿蔔炒蛋						
		大白菜	7.5			豆薯	4					高麗菜	6														
		雞蛋	2			絞肉	2	奶皇包				絞肉	2	雞蛋	5												
		木耳	1			絞瓜	1.5	每人1個				紅蘿蔔	1	胡蘿蔔	3.5												
						洋蔥	2																				
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	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10								
湯品	冬瓜排骨湯			湯品	青菜豆腐湯			湯品	綠豆粉圓湯	綠豆	1.5	湯品	南瓜濃湯	南瓜	5	湯品	日式味噌湯	盒裝豆腐	3	湯品	日式味噌湯	盒裝豆腐	3				
		冬瓜	5			盒裝豆腐	4			粉圓	2			紅蘿蔔	1			味噌	適量								
		排骨	2			小白菜	2							雞蛋	1			海帶芽	適量								
						大骨	1											蔥	適量								
午餐精進		虱目魚丸	每人一顆	午餐精進		茶葉蛋	每人一份	午餐精進		魷魚丸	每人一份	午餐精進		甜不辣	每人一片	午餐精進		小籠湯包	每人一份	午餐精進		小籠湯包	每人一份				

日期	10月30日			星期一	日期	10月31日			星期二	日期	11月1日			星期三	日期	11月2日			星期四	日期	11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	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					
副食	刈薯燒雞			副食	滷大排	豬排				副食	什錦炒飯	肉絲	4	副食	瓜子肉			副食	洋蔥雞丁					
		雞丁	8			每人一片						雞蛋	3			絞肉	7.5			雞丁	8			
		刈薯	2									高麗菜	3			豆薯	3			洋蔥	4			
		紅蘿蔔	1.5									洋蔥	2			絞瓜	1.5			紅蘿蔔	0.5			
		木耳	0.5									蔥	適量											
副食	玉米肉末			副食	洋蔥肉絲	洋蔥	7	副食	燒賣					副食	什錦冬粉	高麗菜	4	副食	大瓜肉絲					
						肉絲	1.5									金針菇	1.5							
		玉米粒	4			紅蘿蔔	1			燒賣		冬粉	1.5			冬瓜或大芋瓜	9							
		紅蘿蔔	3							每人2個		肉絲	1.5			肉絲	2							
		絞肉	2									木耳	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	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10									
湯品	白菜鮮菇湯	大白菜	3	湯品	青菜蛋花湯			湯品	芋頭紫米西米露			湯品	玉米濃湯	玉米粒	2	湯品	金針菇肉絲湯	大白菜	3					
		鮮菇	1			雞蛋	3			芋頭	2.5			雞蛋	1			肉絲	1.5					
		大骨	1			蔬菜	2			西谷米	1			馬鈴薯	1			金針菇	1					
						大骨	1			紫米	1			紅蘿蔔	1			青蔥	0.1					
午餐精進		小印干	每人一片	午餐精進		甜不辣	每人一片	午餐精進		奶皇包	每人一顆	午餐精進		蝦卷	每人一顆	午餐精進		喜兔包	每人一顆					

日期	11月6日		星期一	日期	11月7日		星期二	日期	11月8日		星期三	日期	11月9日		星期四	日期	11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
主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9	主食		白油麵	15	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9
						絞肉	4							糙米	2				
副食	馬鈴薯燉肉	肉丁	7	副食	木須燒雞丁					豆干丁	3	副食	麻油雞	雞丁	8	副食	紅燒肉丁	肉丁	7.5
		馬鈴薯	3			雞丁	8			洋蔥	2			米血	2			白蘿蔔	3
		紅蘿蔔	1			刈薯	1.5			紅蘿蔔	1			高麗菜	2			紅蘿蔔	1
		洋蔥	1			紅蘿蔔	1			甜麵醬	適量			麻油	適量				
副食	白菜粉絲煲	大白菜	5	副食	鮮菇燴三鮮	大黃瓜或扁豆	7	副食	芝麻包			副食	紅蔘玉米粒	玉米粒	5	副食	洋蔥肉絲	洋蔥	7
		肉絲	1			甜不辣	3							紅蘿蔔	3			肉絲	1.5
		紅蘿蔔	1			生鮮菇	1			芝麻包				絞肉	1			紅蘿蔔	1
		冬粉	1			紅蘿蔔	0.5			每人1個									
						蔥	0.1												
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	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10				
湯品	關東煮	白蘿蔔	3	湯品	南瓜蛋花湯			湯品	紅豆薏仁湯	紅豆	2	湯品	馬鈴薯濃湯	馬鈴薯	2	湯品	日式味噌湯		
		油豆腐	2			南瓜	3			薏仁	1			洋蔥	2			盒裝豆腐	2.5
		玉米穗	1			雞蛋	2							雞蛋	2			味噌	適量
		大骨	1			大骨	1							大骨	1			柴魚片	適量
午餐精進		麥克雞塊	每人一顆	午餐精進		水果	每人一個	午餐精進		鍋貼	每人一個	午餐精進		燒賣	每人一顆	午餐精進		魷魚丸	每人一顆

日期	11月13日			星期一	日期	11月14日			星期二	日期	11月15日			星期三	日期	11月16日			星期四	日期	11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	泡菜豬肉蓋飯	白米	11	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					
						糙米	2			肉片	6							糙米	2					
副食	洋蔥雞丁			副食	蔥燒魚					副食	海結燒肉			副食	咖哩雞	雞丁	8							
		雞丁	8			魚片						洋蔥	2			肉丁	7.5	馬鈴薯	5					
		洋蔥	3			每人一片						韓式泡菜	2			海帶結	2	洋蔥	1					
		胡蘿蔔	1			洋蔥	2					白蘿蔔	1.5			紅蘿蔔	1	紅蘿蔔	1					
						蔥	適量					紅蘿蔔	1.5			咖哩粉	適量							
副食	萬株肉末	玉米粒	4	副食	紅燒雙薯	馬鈴薯	4.5	副食	蝦捲	蝦卷		副食	白菜燴鮮菇			副食	洋蔥炒蛋							
		絞肉	2			地瓜	3.5			每人2個				大白菜	5.5									
		豆干丁	2			洋蔥	2							生鮮菇	3			洋蔥	6					
		紅蘿蔔	1			肉片	1.5							紅蘿蔔	0.5			雞蛋	4					
														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	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10									
湯品	菇菇湯	肉絲	2	湯品	青菜蛋花湯			湯品	關東煮	白蘿蔔	2	湯品	玉米雞湯			湯品	玉菜肉片湯							
		生鮮菇	2			雞蛋	3			黑輪	2			雞丁	2.5			高麗菜或大白菜	3					
		木耳	0.5			蔬菜	2			玉米穗	3			玉米穗	3			肉片	1.5					
						大骨	1																	
午餐精進		福州丸	每人一顆	午餐精進		黑輪條	每人一個	午餐精進		豆沙包	每人一個	午餐精進		珍珠丸	每人一顆	午餐精進		銀絲卷	每人一個					

日期	11月20日			星期一	日期	11月21日			星期二	日期	11月22日			星期三	日期	11月23日			星期四	日期	11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	黑胡椒豬柳燴飯	白米	11	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					
						糙米	2			肉絲	4.5							糙米	2					
副食	日式洋蔥肉	肉丁	7.5	副食	糖醋雞丁	雞丁	8			洋蔥	7	副食	三杯雞	雞丁	8	副食	白玉燒肉	肉丁	7.5					
		洋蔥	4			洋蔥	2			紅蘿蔔	2			麵腸	3.5			白蘿蔔	3					
		紅蘿蔔	1			小黃瓜或青椒	2			雞蛋	1			九層塔	適量			紅蘿蔔	1					
						番茄醬	適量			黑胡椒醬	0.1													
										青蔥	適量													
副食	玉米肉末			副食	刈薯炒蛋			副食	雙色饅頭			副食	海帶肉絲			副食	客家小炒							
		玉米粒	4			雞蛋	3.5											豆干片	3					
		紅蘿蔔	3			豆薯	4.5			雙色饅頭				海帶絲	4			肉絲	2					
		絞肉	2			紅蘿蔔	1			每人1個				馬鈴薯	2			西芹	1					
														肉絲	2			紅蘿蔔	1					
														紅蘿蔔	1			青蔥	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	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10									
湯品	番茄高麗菜湯			湯品	酸菜肉片湯			湯品	紅豆湯圓湯	紅豆	2	湯品	玉米肉絲湯	玉米穗	4	湯品	白菜珍菇湯							
		番茄	2			酸菜	1.5			湯圓	1.5			肉絲	2			大白菜	2					
		高麗菜	2			肉片	2							蔥	適量			生鮮菇	1					
		大骨	2											木耳	0.5									
																		大骨	1					
午餐精進		甜不辣	每人一片	午餐精進		滷米血丁	每人二個	午餐精進		茶葉蛋	每人一顆	午餐精進		蘿蔔糕	每人一片	午餐精進		虱目魚丸	每人一顆					

日期	11月27日			星期一	日期	11月28日			星期二	日期	11月29日			星期三	日期	11月30日			星期四										
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	日式炒烏龍麵			主食	白飯	白米	11														
						糙米	2			烏龍麵	15																		
副食	甜麵燒雞	雞丁	8	副食	豆豉魚					高麗菜	6	副食	木須燒豚肉									肉片	7.5						
		豆干丁	2			魚片				肉絲	3			刈薯	2														
		紅蘿蔔	1.5			每人一片				雞蛋	2			紅蘿蔔	1														
		甜麵醬	適量			豆豉	適量			紅蘿蔔	1			木耳	1														
										木耳	1			柴魚	適量							柴魚	適量						
副食	西芹雙味	西芹	4	副食	螞蟻上樹	高麗菜	5	副食	鮮肉包			副食	豆芽肉絲																
		生鮮菇	2			絞肉	2			肉包												豆芽菜	4.5						
		黑輪	2			冬粉	1			每人1個												肉絲	2.5						
		紅蘿蔔	0.5			紅蘿蔔	1															紅蘿蔔	1						
						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	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10			國小8國中10	10														
湯品	金茸肉絲湯	肉絲	2	湯品	蘿蔔燉雞湯			湯品	冬瓜粉圓	冬瓜糖磚	適量	湯品	日式味噌湯	盒裝豆腐	3														
		金針菇	1			白蘿蔔	3			珍珠	2			味噌	適量														
						雞丁	2							海帶芽	適量														
														蔥	適量														
午餐精進		麥克雞塊	每人一顆	午餐精進		燒賣	每人一顆	午餐精進		虱目魚丸	每人一顆	午餐精進		黑輪條	每人一個														