

本公司豬肉「原料原產地(台灣)

營養師: 高沛綺 衛管人員: 王紘彣

质真王紘芝



	星期一		星期二			星期三		星期四		星期五
	11月1日		11月2日			11月3日		11月4日		11月5日
	白米飯		紫米飯			歐巴泡菜炒飯		地瓜飯		白米飯
	南洋咖哩雞		沙茶熱炒豬			夜市香香雞(炸)		東坡滷肉(醃)		和風醬燒雞腿
	醬汁豆干(豆)		白菜煲鍋			芹香花枝丸(加)		壽喜燒(豆)		日式關東煮
	芙蓉蒸蛋		四季炒玉筍			煉乳銀絲捲(冷)		烤肉醬夯翅腿		卡滋魷魚雙圈圈(海炸)
	深色蔬菜		深色蔬菜			淺色蔬菜		深色蔬菜		淺色蔬菜
	味噌海芽湯 743.7 驅筋: 24		鮮筍湯 770.9 脂肪:			玉米蛋花湯		芹香菜頭湯		退火冬瓜湯 742.7 脂肪: 25.5
熱量: 醣類:	743.7 脂肪: 24	4.5 熱量: 2.3 醣類:	770.9 脂肪: 99.5 蛋白質:		熱量: 醣類:		26.5 熱量:	721.6 脂肪: 95.5 蛋白質:	24 熱30.9 酯	
HRXX .	11月8日	LIJ BEAR .	11月9日	33.0	ARXX.	11月10日	73.3 BEXX .	11月11日	30.5	11月12日
	白米飯		燕麥飯			肉 醬 PASTA		地瓜飯		白米飯
	筍乾控肉(醃)		春川炒雞			虱目魚排(炸海)		三杯咕咕雞		香煎豬里肌
	四色玉米		紅絲炒蛋			醬汁肉圓(加)		手工香蒸肉		烤肉醬炒百頁(豆)
	白菜炒年糕(冷)		家常小菜(豆)			甜心奶黄包(冷)		鮮菇什錦		歡樂雞米花拼盤(炸加)
	深色蔬菜		深色蔬菜			深色蔬菜		淺色蔬菜		淺色蔬菜
	味噌鮮蔬湯		白玉湯			蛋花湯		豬血湯(醃)		玉米濃湯(芡)
量:	745.5 脂肪: 2!	5.5 熱量:	749.9 脂肪: 97.5 蛋白質:	23	禁量:	745.2 脂肪:	26 熱量:	757.3 脂肪:	26.5 熱	
醣類:		2.5 醣類:	11月16日	32.6	醣類:		32.3 醣類:	96.5 蛋白質: 11月18日	33.2 館	類: 98.2 蛋白質: 31.8 11月19日
	 白米飯		五穀飯			拉絲起司蛋炒飯		 地瓜飯		白米飯
	芝麻雞排		醬爆燒鴨			香酥雞腿(炸)		黑胡椒豬柳		BBQ夯雞翅
	省香肉末		哈燒翅腿			鐵板鍋貼(加)		越南河粉		魚丁碰杏菇(海炸)
	沙茶白菜鍋(豆)		彩椒炒菇			馬來蒸糕(冷)		白醬佐椰菜		洋芋燉肉
	ラボロス3Kエデ 淺色蔬菜		深色蔬菜			淺色蔬菜		深色蔬菜		深色蔬菜
	三絲湯		小丸子湯(加)			海芽蛋花湯		味噌豆腐湯(豆)		榨菜肉絲湯(醃)
熱量:	752.4 脂肪:	26 熱量:	764.1 脂肪:	23	禁量:	730.6 脂肪:	25 熱量:	735 脂肪: 22.5g		量: 748 脂肪: 28
醣類:	97 蛋白質: 3	2.6 醣類:	98 蛋白質: 11月23日	33.4	醣類:	95.5 蛋白質: 11月24日	30.9 醣類:		A S	類: 97 蛋白質: 27 11月26日
	白米飯		<u></u>					地瓜飯		白米飯
	照燒洋芋雞		蠔油滑肉			苔客炸雞排(炸)		懷舊鐵路排		香草烤雞腿
	紅卜炒蛋		玉米雞茸			鮮味肉包(冷)		咖哩雞丁		雙色椰菜
	小黄瓜豆腐(豆)		蒲燒鯛魚(海加)			日月潭茶香蛋		海根炒針菇		香檸雞柳條(炸加)
	淡色蔬菜		深色蔬菜			深色蔬菜		漫色蔬菜		深色蔬菜
			味噌紫菜湯			芹香蘿蔔湯		玉米蛋花湯		當歸菇菇湯
量禁:	冬瓜湯 743 脂肪: 97 蛋白質: 3	25 熱量:	743 脂肪: 97 蛋白質:	23	:量療	737.9 脂肪:	25.5 熱量:	- 12 ハ 虫 1 C 7の 730.8 脂肪: 97.5 蛋白質:	24 熱	量: 753.9 脂肪: 25.5
4版大具 。	11月29日	とこ 関係	11月30日	32.5	福城.	33.3 異員具 .	31.0 國規:	97.3 集日具 .	J1.2 III	77 . 27 銀口具 . 32.1
	白米飯		 胚芽飯							
	番茄咕咾肉		三杯鴨丁							
	醬燒菇菇		茄汁黑輪條(加)							
	毛豆炒豆干(豆)		海苔大阪燒							
	淺色蔬菜		深色蔬菜							
	白菜蛋花湯		豬血湯(醃)							
熱量:	759.6 脂肪:	26 熱量:	737.9 脂肪:	25.5	熱量:	0 脂肪:	0 熱量:	0 脂肪:	0 熱	量: 0 脂肪: 0
醣類:	98 蛋白質: 3	3.4 醣類:	95.5 蛋白質:	31.6	醣類:	0 蛋白質:	0 醣類:	0 蛋白質:	0	類: 0 蛋白質: 0