



2024/12/2 (一)	2024/12/3 (二)	2024/12/4 (三)	2024/12/5 (四)	2024/12/6 (五)
胚芽飯 *香雞排 黃金玉米蛋 洋芋三色	鐵板麵 里肌豬排 小甜包 ㊟腐皮白菜	白飯 杏鮑菇麵腸 雙色花菜 五香滷味	小米飯 醬燒排骨 鮮蔬甜不辣 滷香筍干	燕麥飯 藥膳雞丁 海芽拌冬粉 時蔬魷魚丸
小白菜 ㊟冬瓜脆丸湯 <small>熱量 682 膽固醇 90 蛋白質 25 脂肪 25</small>	㊟味美菜 和風味噌湯 <small>熱量 643 膽固醇 87 蛋白質 25 脂肪 21</small>	油菜 珍珠烤奶 <small>熱量 639 膽固醇 88 蛋白質 27 脂肪 20</small>	高麗菜 薑絲豬血湯 <small>熱量 586 膽固醇 88 蛋白質 22 脂肪 17</small>	青江菜 紫菜肉絲湯 <small>熱量 600 膽固醇 89 蛋白質 22 脂肪 18</small>
2024/12/9 (一)	2024/12/10 (二)	2024/12/11 (三)	2024/12/12 (四)	2024/12/13 (五)
糙米飯 糖醋魚 海帶拌三絲 藥膳滷蛋	紫米飯 蒜泥白肉 ㊟鮮瓜彩繪 麻婆豆腐	什錦炒飯 黑糖銀絲卷 蒜蓉嫩腐 ㊟南瓜炒蛋	薏仁飯 照燒豬排 白醬洋芋 肉絲炒花菜	白飯 麻油雞 義式肉醬 什錦彩繪
油菜 蘿蔔皮絲湯 <small>熱量 639 膽固醇 83 蛋白質 27 脂肪 22</small>	㊟豆芽菜 香菇雞湯 <small>熱量 666 膽固醇 81 蛋白質 28 脂肪 25</small>	鵝白菜 羅宋湯2 <small>熱量 685 膽固醇 100 蛋白質 27 脂肪 21</small>	高麗菜 四神湯 <small>熱量 593 膽固醇 85 蛋白質 22 脂肪 18</small>	青江菜 玉米濃湯 <small>熱量 633 膽固醇 88 蛋白質 25 脂肪 21</small>
2024/12/16 (一)	2024/12/17 (二)	2024/12/18 (三)	2024/12/19 (四)	2024/12/20 (五)
運動會補休	義式肉醬麵 滷雞翅 豚肉餡餅 柴魚關東煮	白飯 紅蘿蔔炒蛋 時蔬百頁 雙色花菜	小米飯 招牌咕咾肉 筍絲肉羹 海帶雙結	糙米飯 糖醋雞丁 蔥香肉燥 ㊟蒜香高麗菜 履歷豆漿 鵝白菜 肉片細粉湯
2024/12/23 (一)	㊟荷葉白菜 榨菜三絲湯 <small>熱量 680 膽固醇 70 蛋白質 28 脂肪 28</small>	油菜 綠豆地瓜湯 <small>熱量 706 膽固醇 80 蛋白質 28 脂肪 24</small>	青江菜 養生藥膳湯 <small>熱量 586 膽固醇 84 蛋白質 22 脂肪 19</small>	2024/12/27 (五)
培根炒飯 *虱目魚排 ㊟鮮菇結頭菜 雙色饅頭	紫米飯 洋蔥豬柳 時蔬翅腿 雜菜冬粉	白飯 ㊟鮮菇白菜滷 客家小炒2 五香滷蛋	燕麥飯 五香燒肉 洋芋炒肉絲 時蔬蝦捲	糙米飯 照燒里肌 麻婆豆腐 蒜香銀芽
高麗菜 當歸皮絲湯 <small>熱量 695 膽固醇 101 蛋白質 26 脂肪 21</small>	㊟小松菜 筍片排骨湯 <small>熱量 599 膽固醇 85 蛋白質 22 脂肪 19</small>	大陸妹 玉米蛋花湯 <small>熱量 631 膽固醇 85 蛋白質 26 脂肪 22</small>	鵝白菜 蘿蔔雞湯 <small>熱量 597 膽固醇 83 蛋白質 23 脂肪 19</small>	青江菜 酸辣濃湯 <small>熱量 586 膽固醇 80 蛋白質 23 脂肪 20</small>
2024/12/30 (一)	2024/12/31 (二)			
糙米飯 回鍋肉 粗溜洋芋 洋蔥炒蛋	什錦炒飯 *黃金雞腿 三杯海龍 蒜香肉圓			
㊟油菜 味噌豆腐湯 <small>熱量 641 膽固醇 86 蛋白質 27 脂肪 21</small>	㊟黑葉白菜 銀芽肉絲湯 <small>熱量 693 膽固醇 98 蛋白質 25 脂肪 22</small>			

*表示炸物 ㊟有機蔬菜 ㊟使用在地食材 全面使用非基改豆製品 使用台灣豬肉及其製品

過敏原資訊: 本產品生產製程廠房設備有處理甲殼類、牛奶、芝麻、蛋、堅果類、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品，可能不適合對其過敏體質者食用。