



怡饗美食股份有限公司

軍功國小

依規定供餐日數達10天，於月底前供應豆漿一次。

114年10月

9月29日(一)	9月30日(二)	10月1日(三)	10月2日(四)	10月3日(五)
		紫米飯	培根蛋炒飯	★小麥飯
		鹽水雞	◎卡啦雞腿	★泰式魚丁
		★什錦麵疙瘩	香蔥吉拿棒	家常冬瓜
		三色玉米	彩繪鮮瓜	招牌滷味
		小白菜	青江菜	◆黑葉白菜
		海芽蛋花湯	★白菜什錦湯	★南瓜濃湯
		熱量:655大卡 脂肪:21.6公克 蛋白質:26.5公克 醣類:088.5公克	熱量:653大卡 脂肪:21.7公克 蛋白質:26.6公克 醣類:087.9公克	熱量:672大卡 脂肪:22.4公克 蛋白質:27.6公克 醣類:090.0公克
10月6日(一)	10月7日(二)	10月8日(三)	10月9日(四)	10月10日(五)
	各家炒麵	多穀飯	燕麥飯	
	照燒豬排	蛋汁雞丁	咖哩雞丁	
	凍豆腐什錦	★部隊鍋	蝦仁蒸蛋	
	肉包	沙茶筍絲	★黃瓜魚羹	
	油菜	福山萵苣	◆味美菜	
	★日式鮮蔬湯	蘿蔔燉鴨湯	★酸辣湯	
	熱量:647大卡 脂肪:23.0公克 蛋白質:27.6公克 醣類:082.4公克	熱量:658大卡 脂肪:21.9公克 蛋白質:26.8公克 醣類:088.4公克	熱量:662大卡 脂肪:22.8公克 蛋白質:27.9公克 醣類:086.3公克	
10月13日(一)	10月14日(二)	10月15日(三)	10月16日(四)	10月17日(五)
白飯	麥片飯	小米飯	紫米飯	揚州炒飯
金針菇炒蛋	◎椒鹽魚丁	三杯雞	花生豬腳	香菇白菜雞
★鮑菇麵腸	★紹子豆腐	白菜獅子頭	糖醋洋芋	蘿蔔糕
家常粉絲	★彩繪高麗	冬瓜什錦燒	焗汁花椰	★鮮菇竹筍
青江菜	空心菜	油菜	蚵仔白菜	◆豆芽菜
★玉米濃湯	海芽蛋花湯	竹筍排骨湯	白玉雞湯	綠豆小米湯
熱量:663大卡 脂肪:22.0公克 蛋白質:26.9公克 醣類:089.2公克	熱量:647大卡 脂肪:23.0公克 蛋白質:27.0公克 醣類:083.0公克	熱量:645大卡 脂肪:22.1公克 蛋白質:26.2公克 醣類:085.2公克	熱量:686大卡 脂肪:22.6公克 蛋白質:28.1公克 醣類:092.4公克	熱量:708大卡 脂肪:21.7公克 蛋白質:26.9公克 醣類:101.5公克
10月20日(一)	10月21日(二)	10月22日(三)	10月23日(四)	10月24日(五)
白飯	★小麥飯	糙米飯	我入利麵	
古早味滷蛋	恩爆肉片	◎鹽酥雞	△燒烤雞排	
素香油腐	★清燉白玉蓮子	肉香高麗	★白菜什錦	
★蕈菇鮮瓜	三絲海帶	★南洋咖哩	雜糧小饅頭	
油菜	蚵仔白菜	青江菜	◆荷葉白菜	
玉米蛋花湯	青木瓜雞湯	榨菜肉絲湯	鴨肉羹湯	
熱量:635大卡 脂肪:21.5公克 蛋白質:25.8公克 醣類:084.5公克	熱量:659大卡 脂肪:21.9公克 蛋白質:27.1公克 醣類:088.5公克	熱量:667大卡 脂肪:21.8公克 蛋白質:27.1公克 醣類:090.5公克	熱量:666大卡 脂肪:22.0公克 蛋白質:27.3公克 醣類:089.9公克	
10月27日(一)	10月28日(二)	10月29日(三)	10月30日(四)	10月31日(五)
白飯	小米飯	紅藜麥飯	蕎麥飯	合菇肉燥飯
南瓜炒蛋	◎卡啦雞排	東坡燒肉	糖醋排骨	迷迭香烤雞翅
★烏龍豆干	肉香干絲	海結油腐	彩燴金菇	麻婆豆腐
什錦黃瓜	★紅蓼花椰	佛跳牆	★田園三色	燒賣*1
蚵仔白菜	青江菜	油菜	空心菜	◆小松菜
味噌湯	冬瓜山粉圓湯	★港式碗仔翅	★香菇雞湯	枸杞冬瓜湯
熱量:680大卡 脂肪:23.3公克 蛋白質:28.9公克 醣類:088.9公克	熱量:703大卡 脂肪:22.0公克 蛋白質:26.5公克 醣類:099.7公克	熱量:684大卡 脂肪:22.5公克 蛋白質:28.4公克 醣類:092.0公克	熱量:646大卡 脂肪:22.2公克 蛋白質:26.7公克 醣類:084.9公克	熱量:639大卡 脂肪:22.7公克 蛋白質:27.0公克 醣類:081.7公克
過敏原：本菜單含有甲殼類、芒果、花生、牛奶、羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及上述其製品、使用亞硫酸鹽類等。				
◎表炸物 △表烤物 ◆表有機 ☆表在地食材；怡饗用心，您用餐安心！使用台灣豬肉！本菜單有魚肉魚肉可能含有小魚刺、食用時請小心				

日期	主食			1. 主菜			2. 副菜(一)			3. 副菜(二)			4. 青菜			5. 湯類			營養分析	
	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	克數	份數
9月29日(一)	#REF!			0			0			0			0			0			蛋白質： - g	全穀雜糧類： 0.0份
																			脂肪： - g	豆魚蛋肉類： 0.00份
																			醣類： - g	蔬菜類： 0.00份
																			熱量： - kcal	油脂類： 0.00份
9月30日(二)	0			0			0			0			0			0			蛋白質： - g	全穀雜糧類： 0.0份
																			脂肪： 11.5 g	豆魚蛋肉類： 0.00份
																			醣類： - g	蔬菜類： 0.00份
																			熱量： 103.5 kcal	油脂類： 2.30份
10月1日(三)	紫米飯	白米 紫米	70 20	鹽水雞	光雞切丁 竹筍.青蔥 米血丁	95 5 5	★什錦麵疙瘩	高麗菜 麵疙瘩 鴻喜菇.胡 豬肉	50 5 3 10	三色玉米	玉米粒 胡蘿蔔 蔞嘴豆	40 5 2	小白菜	小白菜 胡蘿蔔	90 5	海芽蛋花湯	全蛋液 濕海帶芽 金針菇 青蔥	10 2 4 1	蛋白質： 26.5 g	全穀雜糧類： 5.4份
																			脂肪： 21.6 g	豆魚蛋肉類： 2.02份
																			醣類： 88.5 g	蔬菜類： 1.62份
																			熱量： 654.6 kcal	油脂類： 2.30份
10月2日(四)	培根蛋炒飯	白米 洋蔥 玉米粒 胡蘿蔔 全蛋液 培根	90 5 10 5 8 8	◎卡啦雞腿	雞腿 雞腿廢棄率40% 太白粉	100 4	香蔥吉拿棒			彩繪鮮瓜	大黃瓜 胡蘿蔔 黑木耳	50 5 3	青江菜	青江菜	90	★白菜什錦湯	大白菜 金針菇 全蛋液 胡蘿蔔 青蔥	25 3 8 5 1	蛋白質： 26.6 g	全穀雜糧類： 5.2份
																			脂肪： 21.7 g	豆魚蛋肉類： 2.03份
																			醣類： 87.9 g	蔬菜類： 1.92份
																			熱量： 652.9 kcal	油脂類： 2.30份
10月3日(五)	★小麥飯	白米 小麥	80 20	★泰式魚丁	鱸魚丁 鱸魚丁包冰率20% 番茄 金針菇 洋蔥.薑.蔥	60 15 3 3 3	家常冬瓜	冬瓜 胡蘿蔔 豬肉	50 5 3	招牌滷味	豆干 黑輪 海帶結 鵪蛋	40 3 5 5	◆黑葉白菜	黑葉白菜	90	★南瓜濃湯	南瓜 馬鈴薯 洋蔥 奶粉	20 5 5 4	蛋白質： 27.6 g	全穀雜糧類： 5.3份
																			脂肪： 22.4 g	豆魚蛋肉類： 2.18份
																			醣類： 90.0 g	蔬菜類： 1.79份
																			熱量： 672.2 kcal	油脂類： 2.30份

蔬菜依季節性供應、豆製品全面使用非基改黃豆、儘量採用三章一Q食材，怡餐用心、您用餐安心；使用台灣豬肉

日期	主食			1. 主菜			2. 副菜(一)			3. 副菜(二)			4. 青菜			5. 湯類			營養分析	
	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	克數	份數
10月6日(一)	0			0			0			0			0			0			蛋白質:	全穀雜糧類:
																			- g	0.0份
																			脂肪:	豆魚蛋肉類:
																			11.5 g	0.00份
																			醣類:	蔬菜類:
																			- g	0.00份
																			熱量:	油脂類:
																			103.5 kcal	2.30份
10月7日(二)	客家炒麵	麵條	140	照燒豬排	里肌肉排	60	凍豆腐什錦	凍豆腐	40	肉包			油菜		90	★日式鮮蔬湯	高麗菜	25	蛋白質:	全穀雜糧類:
		豬肉	5		調理	50		鴻喜菇	5								洋蔥	8	27.6 g	5.0份
		豆芽菜	10					豬肉	5								豬肉	3	脂肪:	豆魚蛋肉類:
		胡蘿蔔	5					胡蘿蔔	5								青蔥	1	23.0 g	2.30份
		洋蔥	5					青蔥	1								味噌	1	醣類:	蔬菜類:
		香菇	3							肉包	30								82.4 g	1.57份
										肉包含肉率30%									熱量:	油脂類:
																			646.8 kcal	2.30份
10月8日(三)	多穀飯	白米	80	蜜汁雞丁			★部隊鍋	大白菜	45	沙茶筍絲	竹筍	50	福山萵苣		90	蘿蔔燉鴨湯	白蘿蔔	20	蛋白質:	全穀雜糧類:
		多穀米	20					金針菇	5		豬肉	8					袖珍菇	5	26.8 g	5.0份
								豬肉	8		黑木耳	3					鴨丁	8	脂肪:	豆魚蛋肉類:
								胡蘿蔔	5		香菇	3					鴨肉廢棄率35.2%		21.9 g	2.08份
								乳酪絲	5		沙茶醬								醣類:	蔬菜類:
																			88.4 g	2.26份
																			熱量:	油脂類:
																			658.1 kcal	2.30份
10月9日(四)	燕麥飯	白米	80	咖哩雞丁	光雞切丁	55	蝦仁蒸蛋	全蛋液	30	★黃瓜魚羹	大黃瓜	50	味美菜		90	★酸辣湯	傳統豆腐	15	蛋白質:	全穀雜糧類:
		燕麥	20		光雞丁廢棄率34.5			蝦仁	5		香菇	5					竹筍	10	27.9 g	5.2份
					馬鈴薯	15					虱目魚羹	5					胡蘿蔔	5	脂肪:	豆魚蛋肉類:
					胡蘿蔔	10											全蛋液	3	22.8 g	2.26份
																	黑木耳	3	醣類:	蔬菜類:
																	青蔥	1	86.3 g	1.73份
																			熱量:	油脂類:
																			661.7 kcal	2.30份
10月10日(五)				0			0			0			0			0			蛋白質:	全穀雜糧類:
																			- g	0.0份
																			脂肪:	豆魚蛋肉類:
																			11.5 g	0.00份
																			醣類:	蔬菜類:
																			- g	0.00份
																			熱量:	油脂類:
																			103.5 kcal	2.30份

蔬菜依季節性供應、豆製品全面使用非基改黃豆、儘量採用三章一Q食材，怡餐用心、您用餐安心；使用台灣豬肉

日期	主食			1. 主菜			2. 副菜(一)			3. 副菜(二)			4. 青菜			5. 湯類			營養分析		
	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)			
10月13日(一)	白飯	白米	90	金針菇炒蛋	全蛋液	40	★鮑菇麵腸	麵腸	45	家常粉絲	豆芽菜	20	青江菜	青江菜	90	★玉米濃湯	玉米粒	20	蛋白質:	全穀雜糧類:	
					金針菇	30		杏鮑菇	10		冬粉	6					馬鈴薯	10	26.9 g	5.2份	
					青蔥	1		九層塔	1		胡蘿蔔	3					全蛋液	5	脂肪:	豆魚蛋肉類:	
					排骨丁廢棄率40.9%						木耳	3					洋蔥	10	22.0 g	2.10份	
																	奶粉	5	醣類:	蔬菜類:	
																	玉米濃湯粉		89.2 g	1.68份	
																			熱量:	油脂類:	
																	662.7 kcal	2.30份			
10月14日(二)	麥片飯	白米	80	◎椒鹽魚丁			★紹子豆腐	傳統豆腐	40	★彩繪高麗	高麗菜	50	空心菜	空心菜	90	海芽蛋花湯	全蛋液	10	蛋白質:	全穀雜糧類:	
		麥片	20					豬肉	5		黑木耳	5					海帶芽	2	27.0 g	5.0份	
								香菇	5		紅蘿蔔	5					青蔥	1	脂肪:	豆魚蛋肉類:	
								青蔥	1								薑絲	1	23.0 g	2.20份	
																			醣類:	蔬菜類:	
																			83.0 g	1.60份	
																			熱量:	油脂類:	
												龍骨丁廢棄率40.9%				646.7 kcal	2.40份				
10月15日(三)	小米飯	白米	80	三杯雞	光雞切丁	75	白菜獅子頭	獅子頭	25	冬瓜什錦燒	冬瓜	50	油菜	油菜	90	竹筍排骨湯	竹筍	25	蛋白質:	全穀雜糧類:	
		小米	20		光雞丁廢棄率34.5%			大白菜	20		黑蠔菇	5		胡蘿蔔	5		龍骨丁	5	26.2 g	5.0份	
					蒜仁	1		木耳、沙茶	3		胡蘿蔔	3					龍骨丁廢棄率40.9%		脂肪:	豆魚蛋肉類:	
					九層塔	1		香菇	1										22.1 g	2.03份	
																			醣類:	蔬菜類:	
																			85.2 g	2.04份	
																			熱量:	油脂類:	
																644.9 kcal	2.40份				
10月16日(四)	紫米飯	白米	80	花生豬腳			糖醋洋芋	馬鈴薯	40	焗汁花椰	花椰菜	50	蚵仔白菜	蚵仔白菜	90	白玉雞湯	白蘿蔔	20	蛋白質:	全穀雜糧類:	
		紫米	20					豬肉	5		甜椒	3					光雞切丁	10	28.1 g	5.4份	
								胡蘿蔔	5		秀珍菇	3					光雞切丁廢棄率34.5%		脂肪:	豆魚蛋肉類:	
								番茄醬			奶粉	5					薑、芹菜	1	22.6 g	2.22份	
					豬肉	50													醣類:	蔬菜類:	
					豬腳丁	30													92.4 g	1.72份	
					熟花生	8													熱量:	油脂類:	
				豬腳丁廢棄率50%												685.5 kcal	2.30份				
10月17日(五)	揚州炒飯			香菇白菜雞	光雞切丁	80	蘿蔔糕	蘿蔔糕	30	★鮮菇竹筍	竹筍	40	◆豆芽菜	豆芽菜	50	綠豆小米湯			蛋白質:	全穀雜糧類:	
					光雞丁廢棄率34.5%						香菇	5		彩椒	5				26.9 g	5.7份	
		白米	80		大白菜	10					胡蘿蔔	5		黑木耳	3				脂肪:	豆魚蛋肉類:	
		豬肉	8		胡蘿蔔、香	3													21.7 g	2.03份	
		洋蔥	5		青蔥、蔘	1												醣類:	蔬菜類:		
		胡蘿蔔	5														綠豆	10	101.5 g	1.34份	
		火腿丁	5														小米	5	熱量:	油脂類:	
	青蔥	2														貳砂	10	708.4 kcal	2.30份		

蔬菜依季節性供應、豆製品全面使用非基改黃豆、儘量採用三章一Q食材，怡餐用心、您用餐安心；使用台灣豬肉

日期	主食			1. 主菜			2. 副菜(一)			3. 副菜(二)			4. 青菜			5. 湯類			營養分析	
	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	克數	份數
10月20日(一)	白飯	白米	80	古早味滷蛋	水煮蛋	50	素香油腐	油腐丁	50	★葷菇鮮瓜	大瓜	50	油菜	油菜	90	玉米蛋花湯	玉米粒	25	蛋白質：	全穀雜糧類：
								香菇	5		鴻喜菇	10					全蛋液	8	25.8 g	5.1份
								香菇素肉燥	2		胡蘿蔔	5					青蔥	1	脂肪：	豆魚蛋肉類：
																			21.5 g	2.00份
												40							醣類：	蔬菜類：
																			84.5 g	1.61份
																		熱量：	油脂類：	
																		634.5 kcal	2.30份	
10月21日(二)	★小麥飯	白米	80	蔥爆肉片	豬肉	55	★清燉白玉蓮子	白蘿蔔	30	三絲海帶	海帶絲	50	蚵仔白菜	蚵仔白菜	90	青木瓜雞湯	青木瓜	30	蛋白質：	全穀雜糧類：
		小麥	20		洋蔥	10		蓮子	2		豬肉	5		胡蘿蔔	5		袖珍菇	5	27.1 g	5.1份
					青蔥	1		豬肉	5		胡蘿蔔	3					光雞切丁	10	脂肪：	豆魚蛋肉類：
								香菇	5								光雞切丁廢棄率34%		21.9 g	2.08份
																	紅棗、枸杞	1	醣類：	蔬菜類：
																			88.5 g	2.29份
																		熱量：	油脂類：	
																		659.0 kcal	2.30份	
10月22日(三)	糙米飯	白米	80	◎鹽酥雞	光雞丁	95	肉香高麗	高麗菜	50	★南洋咖哩	馬鈴薯	40	青江菜	青江菜	90	榨菜肉絲湯	榨菜絲	15	蛋白質：	全穀雜糧類：
		糙米	20		光雞丁廢棄率34.3%			豬肉	10		胡蘿蔔	10					豬肉	8	27.1 g	5.4份
					地瓜粉			彩椒	5		洋蔥	5					青蔥	1	脂肪：	豆魚蛋肉類：
											咖哩粉、椰漿								21.8 g	2.07份
																			醣類：	蔬菜類：
																			90.5 g	1.76份
																		熱量：	油脂類：	
																		667.1 kcal	2.30份	
10月23日(四)	義大利麵			△燒烤雞排			★白菜什錦	大白菜	45	雜糧小饅頭			◆荷葉白菜	荷葉白菜	90	鴨肉羹湯	竹筍	10	蛋白質：	全穀雜糧類：
		濕麵條	140					麵筋泡	2								鴨肉	5	27.3 g	5.4份
		洋蔥	10					金針菇	3								黑木耳	3	脂肪：	豆魚蛋肉類：
		胡蘿蔔	5					胡蘿蔔	3								洋蔥	8	22.0 g	2.10份
		玉米粒	10		雞排	120		黑木耳	3		雜糧小饅頭	40							醣類：	蔬菜類：
		豬肉	3		雞排廢棄率40%														89.9 g	1.80份
		番茄醬																	熱量：	油脂類：
																		666.4 kcal	2.30份	
10月24日(五)	0			0			0			0			0			0			蛋白質：	全穀雜糧類：
																			- g	0.0份
																			脂肪：	豆魚蛋肉類：
																			- g	0.00份
																			醣類：	蔬菜類：
																			- g	0.00份
																		熱量：	油脂類：	
																		- kcal	0.00份	

蔬菜依季節性供應、豆製品全面使用非基改黃豆、儘量採用三章一Q食材，怡餐用心、您用餐安心；使用台灣豬肉

日期	主食			1. 主菜		2. 副菜(一)			3. 副菜(二)			4. 青菜			5. 湯類			營養分析		
	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	菜名	材料	重量(g)	克數	份數
10月27日(一)	白飯	白米	100	南瓜炒蛋	全蛋液	40	★烏龍豆干			什錦黃瓜	大黃瓜	50	蚵仔白菜	蚵仔白菜	90	味噌湯	傳統豆腐	30	蛋白質:	全穀雜糧類:
			南瓜		30	豆干		50	鴻喜菇		5			洋蔥	10		28.9 g	5.4份		
						杏鮑菇		10	胡蘿蔔		3			海芽、青蔥	3		脂肪:	豆魚蛋肉類:		
						九層塔		1						味噌			23.3 g	2.35份		
																	醣類:	蔬菜類:		
																	88.9 g	1.72份		
																	熱量:	油脂類:		
																680.5 kcal	2.30份			
10月28日(二)	小米飯	白米	70	◎卡啦雞排			肉香干絲	豆干絲	50	★紅蔘花椰	花椰菜	45	青江菜	青江菜	90	冬瓜山粉圓湯			蛋白質:	全穀雜糧類:
		小米	20			豬肉		5	胡蘿蔔		5						26.5 g	5.2份		
						熟花生		3	黑木耳		3						脂肪:	豆魚蛋肉類:		
																	22.0 g	2.11份		
						雞排調理		50									山粉圓	10	醣類:	蔬菜類:
																	冬瓜塊		99.7 g	1.43份
																	貳砂	10	熱量:	油脂類:
															703.0 kcal	2.30份				
10月29日(三)	紅藜麥飯	白米	80	東坡燒肉	豬肉	60	海結油腐	海帶結	30	佛跳牆	大白菜	50	油菜	油菜	90	★港式碗仔翅	金針菇	10	蛋白質:	全穀雜糧類:
		紅藜麥	20		梅乾菜、青	10		油豆腐	10		豬腳丁	5		胡蘿蔔	5		冬粉翅	3	28.4 g	5.5份
						青蔥		1	栗子		5			香菇、木耳	5		脂肪:	豆魚蛋肉類:		
											香菇	5			豬肉		5	22.5 g	2.20份	
															全蛋液		5	醣類:	蔬菜類:	
																		92.0 g	2.05份	
																		熱量:	油脂類:	
										豬腳丁廢棄率為50%					684.0 kcal	2.30份				
10月30日(四)	蕎麥飯	白米	70	糖醋排骨			彩燴金菇	金針菇	25	★田園三色	玉米粒	40	空心菜	空心菜	90	★香菇雞湯	豆薯	30	蛋白質:	全穀雜糧類:
		蕎麥	20			胡蘿蔔		4	馬鈴薯		10			光雞丁	5		26.7 g	5.2份		
					豬肉丁	45		木耳	3		胡蘿蔔	5			光雞切丁廢棄率34%			脂肪:	豆魚蛋肉類:	
					排骨丁	40		魷魚羹	3					香菇	3		22.2 g	2.13份		
					排骨丁廢棄率40.9%									芹菜	1		醣類:	蔬菜類:		
																	84.9 g	1.31份		
																	熱量:	油脂類:		
															645.7 kcal	2.30份				
10月31日(五)	香菇肉燥飯			迷迭香烤雞翅			麻婆豆腐	傳統豆腐	40	燒賣*1			◆小松菜	小松菜	90	枸杞冬瓜湯	冬瓜	20	蛋白質:	全穀雜糧類:
						豬肉		3						龍骨丁	3		27.0 g	5.0份		
		白米	100			香菇		5						龍骨丁廢棄率40.9%			脂肪:	豆魚蛋肉類:		
		香菇	5											枸杞	1		22.7 g	2.24份		
		胡蘿蔔	5		雞翅	85											醣類:	蔬菜類:		
		豆干丁	3		雞翅廢棄率40%						燒賣	30					81.7 g	1.25份		
		豬肉	3								燒賣含肉率20%						熱量:	油脂類:		
	花瓜	5													639.0 kcal	2.30份				

蔬菜依季節性供應、豆製品全面使用非基改黃豆、儘量採用三章一Q食材，怡餐用心、您用餐安心；使用台灣豬肉