

113年5月 軍功國小午餐菜單

全面使用非基改食材.每週提供有機蔬菜.使用台灣豬肉.★在地食材

4月29日 一	4月30日 二	5月1日 三	5月2日 四	5月3日 五
		燕麥飯 *卡拉雞腿 肉末滷蛋 開陽白菜 油菜 味噌豆腐湯	小米飯 洋芋燉肉 黑輪拌鮮蔬 豆瓣桂筍干片 油麥菜 ★元氣雞湯	薏仁飯 塔香三杯雞 聰明鮪魚蛋 豚香海帶絲 青江菜 淡水阿給湯
		熱量kcal 536.1 醣類g 46.5 蛋白質g 24.5 脂質g 26.7	熱量kcal 692.8 醣類g 84.2 蛋白質g 28.1 脂質g 25.2	熱量kcal 692.9 醣類g 84.3 蛋白質g 28.1 脂質g 25.2
5月6日 一	5月7日 二	5月8日 三	5月9日 四	5月10日 五
燕麥飯 拌滷味 蕃茄炒蛋 鍋燒鮮蔬 油菜 當歸冬瓜湯	五穀飯 *鹽酥香香雞 瓜仔肉燥 三彩銀芽 有機空心菜 玉米濃湯	香Q白飯 蜜汁烤腿丁 紅燒豆腐 ★丸子關東煮 油麥菜 金菇紫菜湯	紅醬義大利麵 日式里肌排 魷魚燴鮮瓜 鮮肉包 青江菜 羅宋湯	糙米飯 鐵板快炒肉片 木須高麗菜 義式洋芋 小白菜 筍香三絲湯
熱量kcal 692.9 醣類g 85.3 蛋白質g 27.4 脂質g 25.1	熱量kcal 694.9 醣類g 84.3 蛋白質g 27.5 脂質g 25.7	熱量kcal 688.1 醣類g 83.2 蛋白質g 27.5 脂質g 25.4	熱量kcal 708.1 醣類g 88.5 蛋白質g 28.3 脂質g 24.9	熱量kcal 723.7 醣類g 88.6 蛋白質g 28.9 脂質g 26.3
5月13日 一	5月14日 二	5月15日 三	5月16日 四	5月17日 五
小米飯 壽喜燒豆腐 菇菇花椰 金瓜滑蛋 青江菜 海苔雪花湯	大阪炒飯 蘑菇豬排 芹香干絲 醬淋水餃 有機青松菜 黑糖波霸	香Q白飯 *塔香鹽酥雞 蜜汁骰子干 家常蒲瓜 蚵白菜 柴魚味噌湯	紫米飯 經典紅燜豬 麥克雞塊 ★金菇海芽 空心菜 養顏薏仁湯	糙米飯 彩椒雞丁 芋香白菜滷 麻婆豆腐 油菜 古早味豬血湯
熱量kcal 695.0 醣類g 85.9 蛋白質g 28.3 脂質g 24.7	熱量kcal 699.4 醣類g 82.6 蛋白質g 28.4 脂質g 25.8	熱量kcal 693.5 醣類g 82.6 蛋白質g 27.8 脂質g 26.2	熱量kcal 696.0 醣類g 88.5 蛋白質g 26.7 脂質g 24.3	熱量kcal 684.9 醣類g 82.4 蛋白質g 28.0 脂質g 25.3
5月20日 一	5月21日 二	5月22日 三	5月23日 四	5月24日 五
五穀飯 腰果蔥蛋 波隆納紅醬洋芋 榨菜豆干 小白菜 肉骨茶湯	糙米飯 *黃金雞排 古早味肉燥 鮮菇花椰 有機空心菜 海帶排骨湯	香Q白飯 京醬豬排 肉羹白菜 彩虹蒸蛋 青江菜 酸辣湯	什錦炒麵 ★香菇燉雞 港式雙拼 三色銀芽 油菜 五行鮮蔬湯	燕麥飯 泰式魚丁 甜椒高麗菜 家常粉絲 油麥菜 冬瓜排骨湯
熱量kcal 693.7 醣類g 87.0 蛋白質g 27.4 脂質g 24.4	熱量kcal 700.7 醣類g 84.9 蛋白質g 27.8 脂質g 26.0	熱量kcal 698.6 醣類g 82.4 蛋白質g 28.8 脂質g 26.4	熱量kcal 655.4 醣類g 82.3 蛋白質g 25.2 脂質g 23.3	熱量kcal 701.4 醣類g 88.7 蛋白質g 27.6 脂質g 24.4
5月27日 一	5月28日 二	5月29日 三	5月30日 四	5月31日 五
薏仁飯 塔香麵腸 繽紛炒蛋 味醂燒大白 青江菜 銀蘿玉穗湯	台式炒飯 *美式炸雞腿 紅豆包 清炒土豆絲 有機白莧菜 冬瓜山粉圓	香Q白飯 韓式魚丁 莎莎肉醬 ★三色白花 空心菜 大坑鮮筍湯	小米飯 塔香豚肉 玉米四喜 大滷桶 小白菜 魷魚羹湯	燕麥飯 芝香烤雞排 鐵板鮮蔬 蕃茄炒蛋 油菜 鮮豆腐湯
熱量kcal 699.3 醣類g 87.2 蛋白質g 27.8 脂質g 24.7	熱量kcal 666.5 醣類g 86.5 蛋白質g 24.5 脂質g 23.0	熱量kcal 701.5 醣類g 83.3 蛋白質g 28.8 脂質g 26.3	熱量kcal 705.2 醣類g 87.5 蛋白質g 28.3 脂質g 25.0	熱量kcal 669.5 醣類g 81.9 蛋白質g 26.6 脂質g 24.4

佳愛餐盒食品廠--113年5月-軍功國小

	主食		主菜		副菜		副菜		青菜		湯品		營養分析	
日期														
四月二十九日														
四月三十日														
日期	燕麥飯	克	*卡拉雞腿	克	肉末滷蛋	克	開陽白菜	克	油菜	克	味噌豆腐湯	克	營養分析	
五月一日	白米	80	生鮮雞腿	70	雞水煮蛋	50	大白菜	40	油菜	80	傳統豆腐	13	全穀雜糧類	2.7
	燕麥	20			豆干	5	胡蘿蔔	2			海芽	1	豆魚蛋肉類	2.5
					絞肉	3	木耳	2			洋蔥	5	蔬菜類	1.3
							角螺	2			蔥	適量	水果類	
							冬蝦	適量			柴魚片	適量	油脂類	2.8
													總熱量kcal	536.1
													醣類(g)	46.5
													脂質(g)	26.7
													蛋白質(g)	24.5
			雞腿(廢棄率40%)											
日期	小米飯	克	洋芋燉肉	克	黑輪拌鮮蔬	克	豆瓣桂筍干片	克	油麥菜	克	★元氣雞湯	克	營養分析	
五月二日	白米	80	生鮮肉丁	53	花椰菜	35	黃豆干	40	油麥菜	80	白蘿蔔	15	全穀雜糧類	5.1
	小米	20	洋芋	10	黑輪	5	熟桂竹筍	10			雞肉	5	豆魚蛋肉類	2.3
			紅蘿蔔	5	紅蘿蔔	5	肉絲	3			★香菇	5	蔬菜類	1.5
			洋蔥	5			蔥	適量			薑	適量	水果類	
											枸杞	適量	油脂類	2.7
													總熱量kcal	692.8
													醣類(g)	84.2
													脂質(g)	25.2
													蛋白質(g)	28.1
													雞肉(廢棄率40%)	
日期	薏仁飯	克	塔香三杯雞	克	聰明鮪魚蛋	克	豚香海帶絲	克	青江菜	克	淡水阿給湯	克	營養分析	
五月三日	白米	80	生鮮骨腿丁	70	雞蛋	30	海帶絲	45	青江菜	80	油豆腐	20	全穀雜糧類	5.1
	薏仁	20	九層塔	適量	玉米粒	10	肉絲	5			筍	13	豆魚蛋肉類	2.3
			蔥	適量	白蘿蔔	8	蔥	適量			碎骨	5	蔬菜類	1.5
			蒜	適量	紅蘿蔔	5							水果類	
			薑	適量	鮪魚	3							油脂類	2.7
					白柴魚片	適量							總熱量kcal	692.9
													醣類(g)	84.3
													脂質(g)	25.2
													蛋白質(g)	28.1
			骨腿(廢棄率33%)										碎骨(廢棄率80%)	

備註 *表示炸物

●菜單如未標示廢棄率皆為可食量

★在地食材※使用臺灣豬肉

佳愛餐盒食品廠--113年5月-軍功國小

日期	主食		主菜		副菜		副菜		青菜		湯品		營養分析	
五月十三日	白米	80	油豆腐	50	花椰菜	35	雞蛋	30	青江菜	80	雞蛋	4	全穀雜糧類	5.2
	小米	20	烤麸	15	紅蘿蔔	5	南瓜	8			金針菇	2	豆魚蛋肉類	2.3
			素雞片	15	秀珍菇	5	洋芋	8			海苔	1	蔬菜類	1.5
			柴魚片	適量			洋蔥	5			蔥	適量	水果類	
											薑	適量	油脂類	2.6
													總熱量kcal	695.0
													醣類(g)	85.9
													脂質(g)	24.7
												蛋白質(g)	28.3	
五月十四日	大阪炒飯		蘑菇豬排		芹香干絲		醬淋水餃		有機青松菜		黑糖波霸		營養分析	
	白米	90	生鮮豬肉	50	干絲	25	水餃	20	有機青松菜	80	粉圓	5	全穀雜糧類	5.3
	洋蔥	3	洋蔥	8	紅蘿蔔	5							豆魚蛋肉類	2.4
	胡蘿蔔	3	★香菇	5	芹菜	2	(含肉量40%)						蔬菜類	1.3
	玉米粒	3											水果類	
	肉絲	3											油脂類	2.7
	海苔	適量											總熱量kcal	699.4
													醣類(g)	85.3
												脂質(g)	25.3	
												蛋白質(g)	28.4	
五月十五日	香Q白飯		*塔香鹽酥雞		蜜汁骰子干		家常蒲瓜		蚵白菜		柴魚味噌湯		營養分析	
	白米	100	生鮮雞肉	50	黑豆干	55	蒲瓜	40	蚵白菜	80	傳統豆腐	30	全穀雜糧類	5.1
					杏鮑菇	5	紅蘿蔔	3			高麗菜	8	豆魚蛋肉類	2.3
					青豆	3	豬肉	3			蔥	適量	蔬菜類	1.4
							蝦皮	適量			海帶芽	適量	水果類	
											柴魚片	適量	油脂類	2.9
													總熱量kcal	693.5
													醣類(g)	82.6
												脂質(g)	26.2	
												蛋白質(g)	27.8	
五月十六日	紫米飯		經典紅燜豬		麥克雞塊		★金菇海芽		空心菜		養顏薏仁湯		營養分析	
	白米	80	生鮮豬肉丁	50	麥克雞塊	20	海帶芽	25	空心菜	80	冬瓜	20	全穀雜糧類	5.4
	紫米	20	蕃茄	13			★金針菇	2			薏仁	5	豆魚蛋肉類	2.1
			洋芋	13			肉絲	3			碎骨	8	蔬菜類	1.4
							薑絲	適量			枸杞	適量	水果類	
													油脂類	2.8
													總熱量kcal	696.0
													醣類(g)	88.5
												脂質(g)	24.3	
												蛋白質(g)	26.7	
五月十七日	糙米飯		彩椒雞丁		芋香白菜滷		麻婆豆腐		油菜		古早味豬血湯		營養分析	
	白米	80	生鮮骨腿	85	大白菜	50	豆腐	50	油菜	80	豬血	5	全穀雜糧類	5.0
	糙米	20	洋蔥	8	紅蘿蔔	2	絞肉	2			酸菜	5	豆魚蛋肉類	2.4
			黃椒	3	芋頭	2	紅蘿蔔	2			韭菜	2	蔬菜類	1.5
					木耳	2	蔥	適量			碎骨	適量	水果類	
											薑	適量	油脂類	2.7
											油蔥酥	適量	總熱量kcal	684.9
													醣類(g)	82.4
												脂質(g)	25.3	
												蛋白質(g)	28.0	

備註 *表示炸物

●菜單如未標示廢棄率皆為可食量

★在地食材※使用臺灣豬肉

佳愛餐盒食品廠--113年5月-軍功國小

日期	主食		主菜		副菜		副菜		青菜		湯品		營養分析	
五月二十一日	五穀飯	克	腰果蔥蛋	克	波隆納紅醬洋芋	克	榨菜豆干	克	小白菜	克	肉骨茶湯	克	營養分析	
	白米	80	雞蛋	30	洋芋	30	豆干片	60	小白菜	80	白蘿蔔	20	全穀雜糧類	5.3
	五穀米	20	洋蔥	13	紅蘿蔔	5	榨菜	10			紅蘿蔔	3	豆魚蛋肉類	2.2
			腰果	3	洋蔥	5					香菇	3	蔬菜類	1.4
											皮絲	5	水果類	
											薑	適量	油脂類	2.7
													總熱量kcal	693.7
													醣類(g)	87.0
													脂質(g)	24.4
													蛋白質(g)	27.4
五月二十一日	糙米飯	克	*黃金雞排	克	鮮菇花椰	克	古早味肉燥	克	有機空心菜	克	海帶排骨湯	克	營養分析	
	白米	80	生鮮雞排	90	白花椰	40	絞肉	22	有機空心菜	80	雞蛋	5	全穀雜糧類	5.2
	糙米	20			鴻喜菇	3	冬瓜	7			碎骨	5	豆魚蛋肉類	2.3
					胡蘿蔔	3	麻油瓜	10			海芽	1	蔬菜類	1.3
							紅蔥片	適量			薑	適量	水果類	
											蔥	適量	油脂類	2.9
													總熱量kcal	700.7
													醣類(g)	84.9
													脂質(g)	26.0
			雞排(廢棄率40%)								碎骨(廢棄率80%)		蛋白質(g)	27.8
五月二十二日	香Q白飯	克	京醬豬排	克	肉羹白菜	克	彩虹蒸蛋	克	青江菜	克	酸辣湯	克	營養分析	
	白米	100	生鮮豬排	53	大白菜	45	雞蛋	30	青江菜	80	傳統豆腐	14	全穀雜糧類	5.0
					紅蘿蔔	2	胡蘿蔔	2			筍	5	豆魚蛋肉類	2.5
					木耳	2	玉米粒	2			蛋	2	蔬菜類	1.4
					肉羹	3	青豆	2			紅蘿蔔	2	水果類	
					冬蝦	適量					肉絲	2	油脂類	2.8
											木耳	2	總熱量kcal	698.6
													醣類(g)	82.4
													脂質(g)	26.4
													蛋白質(g)	28.8
五月二十三日	什錦炒麵	克	★香菇燉雞	克	港式雙拼	克	三色銀芽	克	油菜	克	五行鮮蔬湯	克	營養分析	
	麵	130	生鮮骨腿	90	燒賣	10	豆芽菜	35	油菜	80	洋芋	13	全穀雜糧類	5.0
	胡蘿蔔	3	白蘿蔔	10	芝麻球	12	紅蘿蔔	2			玉米段	8	豆魚蛋肉類	2.0
	木耳	2	★香菇	2			木耳	2			豬骨	10	蔬菜類	1.5
	肉絲	4	薑	適量							紅蘿蔔	5	水果類	
	洋蔥	3									海帶結	10	油脂類	2.7
	蝦皮	適量											總熱量kcal	655.4
	紅蔥片	適量											醣類(g)	82.3
													脂質(g)	23.3
			骨腿(廢棄率33%)								碎骨(廢棄率80%)		蛋白質(g)	25.2
五月二十四日	燕麥飯	克	泰式魚丁	克	甜椒高麗菜	克	家常粉絲	克	油麥菜	克	冬瓜排骨湯	克	營養分析	
	白米	75	生鮮水鯊魚丁	60	高麗菜	50	粗干絲	18	油麥菜	80	冬瓜	15	全穀雜糧類	5.4
	燕麥	20	洋蔥	4	紅椒	2	冬粉	13			碎骨	8	豆魚蛋肉類	2.2
							絞肉	5			薑絲	適量	蔬菜類	1.5
							紅蘿蔔	2					水果類	
							蔥	適量					油脂類	2.7
													總熱量kcal	701.4
													醣類(g)	88.7
													脂質(g)	24.4
			包冰率10%								碎骨(廢棄率80%)		蛋白質(g)	27.6

備註 *表示炸物

●菜單如未標示廢棄率皆為可食量

★在地食材※使用臺灣豬肉

佳愛餐盒食品廠--113年5月-軍功國小

日期	主食		主菜		副菜		副菜		青菜		湯品		營養分析	
五月二十七日	薏仁飯	克	塔香麵腸	克	繽紛炒蛋	克	味醂燒大白	克	青江菜	克	銀蘿玉穗湯	克	全穀雜糧類	5.3
	白米	80	麵腸	55	雞蛋	30	大白菜	35	青江菜	80	白蘿蔔	15	豆魚蛋肉類	2.2
	薏仁	20	杏鮑菇	6	刈薯	15	豆包	13			玉米段	13	蔬菜類	1.5
			菜豆	6	紅椒	3	洋蔥	5			香菜	適量	水果類	
			九層塔	1	南瓜子	2	鴻喜菇	2					油脂類	2.7
							紅蘿蔔	2					總熱量kcal	699.3
													醣類(g)	87.2
													脂質(g)	24.7
													蛋白質(g)	27.8
五月二十八日	台式炒飯	克	*美式炸雞腿	克	紅豆包	克	清炒土豆絲	克	有機白莧菜	克	冬瓜山粉圓	克	全穀雜糧類	5.5
	白米	85	生鮮雞腿	90	紅豆包	25	洋芋	30	有機白莧菜	80	山粉圓	5	豆魚蛋肉類	1.8
	洋蔥	3					紅蘿蔔	8					蔬菜類	0.9
	玉米粒	3					肉絲	5					水果類	
	胡蘿蔔	3					芹菜	1					油脂類	2.8
	肉絲	3											總熱量kcal	666.5
													醣類(g)	86.5
													脂質(g)	23.0
			雞腿(廢棄率40%)										蛋白質(g)	24.5
五月二十九日	香Q白飯	克	韓式魚丁	克	莎莎肉醬	克	★三色白花	克	空心菜	克	大坑鮮筍湯	克	全穀雜糧類	5.0
	白米	100	生鮮水鯊魚丁	65	絞肉	20	白花椰菜	45	空心菜	80	筍	15	豆魚蛋肉類	2.5
					洋蔥	3	紅蘿蔔	3			碎骨	5	蔬菜類	1.6
					胡蘿蔔	3	★香菇	3					水果類	
					蕃茄	3							油脂類	2.8
					玉米粒	3							總熱量kcal	701.5
													醣類(g)	83.3
													脂質(g)	26.3
			包冰率10%								碎骨(廢棄率80%)		蛋白質(g)	28.8
五月三十日	小米飯	克	塔香豚肉	克	玉米四喜	克	大滷桶	克	小白菜	克	鮭魚羹湯	克	全穀雜糧類	5.4
	白飯	80	生鮮豬肉片	50	玉米粒	20	白蘿蔔	18	小白菜	80	大白菜	10	豆魚蛋肉類	2.3
	小米	20	洋蔥	8	洋芋	15	海帶結	10			筍絲	5	蔬菜類	1.3
			九層塔	適量	絞肉	5	紅蘿蔔	5			鮭魚	3	水果類	
					紅蘿蔔	4	大黑干	25			雞蛋	2	油脂類	2.7
											香菇	2	總熱量kcal	705.2
													醣類(g)	87.5
													脂質(g)	25.0
													蛋白質(g)	28.3
五月三十一日	燕麥飯	克	芝香烤雞排	克	鐵板鮮蔬	克	蕃茄炒蛋	克	油菜	克	鮮瓜豆腐湯	克	全穀雜糧類	5.0
	白飯	80	生鮮雞肉	90	豆芽菜	20	雞蛋	25	油菜	80	豆腐	30	豆魚蛋肉類	2.2
	糙米	20	白芝麻	適量	洋蔥	8	蕃茄	10			蒲瓜	8	蔬菜類	1.4
					木耳	2	洋蔥	8					水果類	
					紅蘿蔔	2							油脂類	2.7
					黑胡椒粒	適量							總熱量kcal	669.5
													醣類(g)	81.9
			雞肉(廢棄率40%)										脂質(g)	24.4
													蛋白質(g)	26.6

備註 *表示炸物

●菜單如未標示廢棄率皆為可食量

★在地食材※使用臺灣豬肉

學校	日期	主食一	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品
	2024/5/1	燕麥飯	*卡拉雞腿	肉末滷蛋	開陽白菜	季節時蔬	味噌豆腐
	2024/5/2	小米飯	洋芋燉肉	黑輪拌鮮	豆瓣桂筍	季節時蔬	★元氣雞
	2024/5/3	薏仁飯	塔香三杯雞	聰明鮪魚	豚香海帶	季節時蔬	淡水阿給
	2024/5/6	燕麥飯	拌滷味	蕃茄炒蛋	鍋燒鮮蔬	季節時蔬	當歸冬瓜
	2024/5/7	五穀飯	*鹽酥香香雞	瓜仔肉燥	多彩銀芽	季節時蔬	玉米濃湯
	2024/5/8	香Q白飯	蜜汁烤腿丁	紅燒豆腐	★丸子關	季節時蔬	金菇紫菜
	2024/5/9	紅醬義大	日式里肌排	魷魚燴鮮	鮮肉包	季節時蔬	羅宋湯
	2024/5/10	糙米飯	鐵板快炒肉片	木須高麗	義式洋芋	季節時蔬	筍香三絲
	2024/5/13	小米飯	壽喜燒豆腐	菇菇花椰	金瓜滑蛋	季節時蔬	海苔雪花
	2024/5/14	大阪炒飯	蘑菇豬排	芹香干絲	醬淋水餃	季節時蔬	黑糖波霸
	2024/5/15	香Q白飯	*塔香鹽酥雞	蜜汁骰子	家常蒲瓜	季節時蔬	柴魚味噌
	2024/5/16	紫米飯	經典紅燜豬	麥克雞塊	★金菇海	季節時蔬	養顏薏仁
	2024/5/17	糙米飯	彩椒雞丁	芋香白菜	麻婆豆腐	季節時蔬	古早味豬
	2024/5/20	五穀飯	腰果蔥蛋	波隆納紅	榨菜豆干	季節時蔬	肉骨茶湯
	2024/5/21	糙米飯	*黃金雞排	古早味肉	鮮菇花椰	季節時蔬	海帶排骨
	2024/5/22	香Q白飯	京醬豬排	肉羹白菜	彩虹蒸蛋	季節時蔬	酸辣湯
	2024/5/23	什錦炒麵	★香菇燉雞	港式雙拼	三色銀芽	季節時蔬	五行鮮蔬
	2024/5/24	燕麥飯	泰式魚丁	甜椒高麗	家常粉絲	季節時蔬	冬瓜排骨
	2024/5/27	薏仁飯	塔香麵腸	繽紛炒蛋	味醂燒大	季節時蔬	銀蘿玉穗
	2024/5/28	台式炒飯	*美式炸雞腿	紅豆包	清炒土豆	季節時蔬	冬瓜山粉
	2024/5/29	香Q白飯	韓式魚丁	莎莎肉醬	★三色白	季節時蔬	大坑鮮筍
	2024/5/30	小米飯	塔香豚肉	玉米四喜	大滷桶	季節時蔬	魷魚羹湯
	2024/5/31	燕麥飯	芝香烤雞排	鐵板鮮蔬	蕃茄炒蛋	季節時蔬	鮮瓜豆腐

附餐一	全穀雜糧	豆魚蛋肉	蔬菜	油脂與堅	水果	乳品	熱量
湯	2.7	2.5	1.3	2.8	0.0	0.0	536.1
湯	5.1	2.3	1.5	2.7	0.0	0.0	692.8
湯	5.1	2.3	1.5	2.7	0.0	0.0	692.9
湯	5.2	2.2	1.6	2.8	0.0	0.0	692.9
	5.1	2.2	1.5	2.9	0.0	0.0	694.9
湯	5.1	2.3	1.3	2.8	0.0	0.0	688.1
	5.4	2.3	1.4	2.7	0.0	0.0	708.1
湯	5.4	2.4	1.5	2.9	0.0	0.0	723.7
湯	5.2	2.3	1.5	2.6	0.0	0.0	695.0
	5.3	2.4	1.3	2.7	0.0	0.0	699.4
湯	5.1	2.3	1.4	2.9	0.0	0.0	693.5
湯	5.4	2.1	1.4	2.8	0.0	0.0	696.0
血湯	5.0	2.4	1.5	2.7	0.0	0.0	684.9
	5.3	2.2	1.4	2.7	0.0	0.0	693.7
湯	5.2	2.3	1.3	2.9	0.0	0.0	700.7
	5.0	2.5	1.4	2.8	0.0	0.0	698.6
湯	5.0	2.0	1.5	2.7	0.0	0.0	655.4
湯	5.4	2.2	1.5	2.7	0.0	0.0	701.4
湯	5.3	2.2	1.5	2.7	0.0	0.0	699.3
圓	5.5	1.8	0.9	2.8	0.0	0.0	666.5
湯	5.4	2.5	1.6	2.8	0.0	0.0	701.5
	5.4	2.3	1.3	2.7	0.0	0.0	705.2
湯	5.0	2.2	1.4	2.7	0.0	0.0	669.5