軍力 全富食品有限公司 服務電話:(04)22757208 傳真電話:(04)22751028

廠址:臺中市太平區永平路二段100號

114年11月午餐菜單

		25 25 71 7					
	11月3日 星期一	11月4日 星期二	11月5日 星期三	11月6日 星期四	11月7日 星期五		
	胚米飯	燕麥飯	小米飯	嘉義雞肉飯	香Q白飯		
	香Q滷蛋	●鍋燒魚丁	咖哩燉雞	◎香雞排	蜜香雞腿		
第 10			,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,				
週	味噌燒油腐	南瓜粉絲	綜合滷味	鮮菇青花	▲焗烤馬鈴薯		
	瓠瓜什錦	鮮蔬翅腿	洋蔥炒蛋	造型小饅頭	海根混炒		
	青江菜	高麗菜	空心菜	油菜	◆有機蔬菜		
營養	海芽豆芽湯 ^{羅類} 82.7 <u>蛋白質</u> 27.4	冬瓜雞湯 ^{廳類g} 88.4 蛋 白質g 31.7	白菜金菇湯	冬瓜珍珠 ^{醣類g} 99.5 蛋白質g 28.3	養生蘿蔔湯 ^{蘸類g} 88.9 蛋白質g 27.1		
分析	脂肪g 21.4 熱量kcal 632.611月10日 星期一	脂肪g 25.8 熱量kcal 712.6 11月11日 星期二	#### 23.6	脂肪g 22.4 熱量kcal 713.2 11月13日 星期四	脂肪g 20.4 熱量kcal 647.2 11月14日 星期五		
	胚米飯	燕麥飯	小米飯	台南擔擔麵	香Q白飯		
	蕈菇蒸蛋	醬燒雞翅	味噌燒雞	◎鹽酥雞	●糖醋魚丁		
第	早如然虫	西烷無処	一个一百万元关比				
11 週	麻婆豆腐	打拋干丁	海結燒筍干	蛋酥高麗	南瓜燴蛋		
	鮮蔬炒寬粉	鐵板銀芽	蒜味毛豆莢	銀絲卷	紅絲炒豆干		
	鵝白菜	油菜	空心菜	青江菜	◆有機蔬菜		
25.00	■ 紫菜金菇湯 ■ 紫菜金菇湯 ■ 紫菜金菇湯 ■ 紫菜金菇湯 ■ 紫菜金菇湯 ■ 10 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	結頭雞湯 ^{廳類g} 82.9 蛋白質g 30.5	胡瓜香菇湯		茶壺金菇湯 ^{廳類g} 81.1 蛋白質g 30.3		
	脂肪g 20.6 熱量kcal 639.1	脂肪g 24.0 熱量kcal 669.5	醣類g 84.7 蛋白質g 28.3 脂肪g 21.8 熱量kcal 647.7	脂肪g 21.9 熱量kcal 659.7	脂肪g 25.1 熱量kcal 671.7		
	11月17日 星期一	11月18日 星期二	11月19日 星期三	11月20日 星期四	11月21日 星期五		
	胚米飯	燕麥飯	小米飯	高麗菜炒飯	香Q白飯		
第	番茄炒蛋	杏菇燉雞	壽喜燒肉	◎脆皮腿排	●洋芋燉魚		
12	醬爆黑干	紅絲海茸	關東煮	白菜滷	海結滷蛋		
週			1514-1-5111				
	▲焗烤花椰菜 青江菜	■金針豆腐煲 鵝白菜	洋芋炒蛋 油菜	香濃豆沙包 空心菜	大阪燒高麗 ◆有機蔬菜/履歷豆奶		
	大滷湯	蘿蔔雞湯	海帶蛋花湯	黄瓜雞湯	白玉三絲湯		
	藤類g 86.6 蛋白質g 29.4 脂肪g 22.3 熱量kcal 663.9	藤類g 83.1 蛋白質g 30.5 脂肪g 23.5 熱量kcal 666.1	藤類g 86.0 蛋白質g 30.2 脂肪g 23.1 熱量kcal 672.5	藤類g 91.7 蛋白質g 31.2脂肪g 23.6 熱量kcal 703.5	選換g 86.1 蛋白質g 31.1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		
24 01	11月24日 星期一	11月25日 星期二	11月26日 星期三	11月27日 星期四	11月28日 星期五		
	胚米飯	燕麥飯	小米飯	奶香義大利麵	香Q白飯		
	紅絲炒蛋	三杯燉雞	燒烤雞翅	◎轟炸雞腿	蜜香魚丁		
第 13					上 出 日 出 し		
週	小瓜豆干	■胡瓜鮮燴	高麗燉煮	肉片青花	海苔蒸蛋		
	咖哩野菌菇	●銀芽魷魚丸	田園玉米	現烤西點	蠔油海帶絲		
	油菜	空心菜	小白菜	青江菜	◆有機蔬菜		
營養	番茄蛋花湯 ^{翻類} 91.5 蛋 白質 28.9	玉 米 濃 湯 離類g 88.5 蛋白質g 29.9	菇菇蛋花湯 廳類g 91.0 蛋白質g 27.1	奶香西米露 ^{廳類g} 87.5 蛋白質g 29.6	日式味噌湯 翻類g 78.2 蛋白質g 27.7		
分析	脂肪g 21.5 熱量kcal 675.2	脂肪g 22.5 熱量kcal 675.9	脂肪g 20.3 熱量kcal 655.3		脂肪g 22.0 熱量kcal 622.0		

請注意食材部分含有過敏原▲標示為含乳製品◎標示為油炸菜色 ●標示為含蝦皮、海鮮類

菜色中含有甲殼類、魚類、花生、芝麻、奶類、蛋類、堅果類、穀物類、大豆類等及其製品為過敏原,不適合對其過敏體質者食用 全面採用非基改、符合三章一Q食材(TAP產銷履歷.CAS台灣優良農產品.CAS台灣有機農產品.QR-Code生產追溯)

◇ 每週提供一次有機蔬菜

全富食品【第10週】

		1		「食民	们归知	7明細+営養分析				田 艮口	山【第	10週』	
日期	主食	重量(g)	主菜	重量(g)	副菜	重量(g)	副菜	重量(g)	青菜	重量(g)	湯	重量(g)	附餐
1	胚爿	长飯	香Qž	鹵蛋	味噌烤	油腐	瓠瓜1	(十錦	季節	蔬菜	海芽	豆芽湯	
1	白米	80	CAS水煮蛋	55	油腐	70	瓠瓜	45	青江菜	80	黄豆芽	15	
月	胚米	20		33	紅蘿蔔	3	金針菇	5	万亿木	00	海帶芽(乾)	13	
3	/J/ [\	20			//□/公田 田)	5	紅蘿蔔	3			-3-110-23 (12)	1	
日							木耳	1					
星							/ [* 	1					
期													
	素	\$			燒		煮	ξ.	湯	景	į	煮	
1	燕麥	於飯	鍋燒	魚丁	南瓜湯		鮮蔬	翅腿	季節	蔬菜	冬瓜	雞湯	
1	白米	80	魚肉	55	冬粉	5	翅小腿	30	高麗菜	80	冬瓜	25	
月	燕麥	20	大白菜	20	豆芽菜	15	毛豆	5			骨腿丁	8	
4			凍豆腐	8	南瓜	5					紅蘿蔔	3	
日			紅蘿蔔	3	紅蘿蔔	2	翅小腿殼	烹調(滷)					
星			香菇	2	粉絲膨胀	長率5倍	加毛豆	拌炒					
期					膨脹後	約25g							
	蒸	Š	烤		刈	>	滷後打	半炒	燙		3	煮	
1	小爿	长飯	咖哩	燉雞	綜合治	鹵味	洋蔥	炒蛋	季節	蔬菜	白菜金	金菇湯	
1	白米	80	骨腿丁	65	白蘿蔔	30	液蛋	40	空心菜	80	大白菜	30	
月	小米	20	馬鈴薯	8	黑豆干	15	洋蔥	10			金針菇	8	
5			洋蔥	5	玉米段	10	紅蘿蔔	8			紅蘿蔔	5	
日			紅蘿蔔	2	紅蘿蔔	3							
星													
期													
\equiv	蒸	*	煌	文	滷		炒		燙		Ė	煮	
1	嘉義雞	住肉飯	香雞	誰	鮮菇青花		造型小饅頭		季節蔬菜		冬瓜珍珠		
1	白米	100	雞排	60	花椰菜	50	小饅頭	30	油菜	80	珍珠	10	
	雞肉	15			香菇	3					冬瓜糖磚	適量	
6					紅蘿蔔	3							
日					木耳	3							
星							廠內區	自蒸					
期					不外購即食品								
四	醬拌 炸			刈		蒸		燙		煮			
1	香QI	白飯	蜜汁	雞腿	焗烤馬	鈴薯	海根	混炒	有機	蔬菜	養生	蘿蔔湯	
1	白米	95	雞腿	60	馬鈴薯	30	海帶根	30	有機蔬菜	80	白蘿蔔	35	
月					大白菜		紅蘿蔔	3			香菇	8	
7			生鮮	雞腿	紅蘿蔔	5	豆干片	20			紅蘿蔔	3	
日					螺旋麵	3							
星					乳酪絲	3							
期	_ *	-		_		,				=		-1-7	
五	蒸	阿 二为力	沤	8	クロ左か会		滷	横子为は	浸	7	梅子为十	煮	

標示為加工半成品

台中在地食材

標示為炸品

標示為主食加工品

[●]本菜單開立均是以 **可食量** 計算營養素

[●]食物廢棄率為:雞丁40%、雞翅40%、雞腿40%、腿排47%、帶骨大排40%、排骨62%、玉米段38% (參考FDA營養資料庫)

[●]水果排程因季節天氣影響需待前一週廠商告知

全富食品【第11调】

		1			的 明維		: <i>7</i> ,777		至晶長品【弗川廻】				
日期	主食	重量(g)	主菜	重量(g)	副菜	重量(g)	副菜	重量(g)	青菜	重量(g)	湯	重量(g)	附餐
1	胚光	徐舒	蕈菇	蒸 蛋	麻婆	豆腐	鮮蔬炒	電粉	季節	蔬菜	紫菜?	金菇湯	
1	白米	80	液蛋	65	豆腐	75	寬粉		鵝白菜	80	金針菇	8	
月	ロハ 胚米	20	香菇	3	紅蘿蔔	73 5	見加 高麗菜	25	烟口米	80	海帶芽(乾)	1	
1	がエント	20		2	紅維甸	3	同鹿米 木耳	23 5			(年五)	1	
0			紅蘿蔔	Z			小中 紅蘿蔔	3					
							紅維蜀 寛粉膨脹	-					
星期													
别	蒸	.	**************************************	ŧ.	者	4	膨脹後		湯	킄	-	者	
1	, , ,		, ,		711	`				_			
1	燕麥		醬燒		打拋		鐵板銀		季節			雞湯	
月	白米	80	雞翅	60	干丁	40	豆芽菜		油菜	80	結頭	25	
1	燕麥	20			番茄	15	木耳	3			骨腿丁	10	
1			生鮮	雞翅	玉米粒	10	紅蘿蔔	2			紅蘿蔔	3	
日													
星													
期										_			
	蒸			盐	炒		炒		燙		煮		
1	小井	长飯	味噌	燒雞	海結爆	語干	蒜味毛	豆莢	季節	蔬菜	胡瓜和	香菇湯	
1 月	白米	80	雞肉	70	海結	25	毛豆莢	30	空心菜	80	胡瓜	25	
1	小米	20	馬鈴薯	10	竹筍	15	蒜頭	適量			香菇	5	
2			紅蘿蔔	5	紅蘿蔔	3					紅蘿蔔	3	
日													
星													
期													
111	蒸		火	少	厚		煮		沙	易	į	煮	
1	台南擔	擔麵	鹽西	禾雞	蛋酥高麗菜		銀絲卷		季節蔬菜		筍片雞湯		
1 月	麵條(濕)	130	骨腿丁	60	高麗菜	35	銀絲卷	30	青江菜	80	骨腿丁	10	
月1	豆芽菜	15			液蛋	5					竹筍	20	
3	干丁	10	生鮮是	身腿丁	紅蘿蔔	3					紅蘿蔔	5	
日	紅蘿蔔	3			木耳	2	廠內自	1蒸			薑絲	適量	
星	香菇	3					不外購問						
期													
四	炒	<i>></i>	火	F	火)	蒸		燙		煮		
1	香QE	白飯	糖醋	魚丁	南瓜	噲蛋	紅絲炒	豆干	有機	蔬菜	茶壺盒	金菇湯	
1 月	白米	95	魚肉	50	液蛋	30	豆干	30	有機蔬菜	80	竹筍	40	
力 1					馬鈴薯	10	紅蘿蔔	3			金針菇	5	
4					南瓜	8					紅蘿蔔	3	
H					洋蔥	3							
星					紅蘿蔔	1							
期													
五.	蒸		火	少	煌	वे न	炒	,	湯	景	j	煮	
		1 	n工半成品		台中在地食	1 1		標示為均	L. 🖂		桓 示為主		

標示為加工半成品 台中在地食材

標示為炸品

標示為主食加工品

本菜單開立均是以可食量計算營養素

[●]食物廢棄率為:雞丁40%、雞翅40%、雞腿40%、腿排47%、帶骨大排40%、排骨62%、玉米段38% (參考FDA營養資料庫)

水果排程因季節天氣影響需待前一週廠商告知

全宮食品【第12调】

日		11月份午餐食材明細+宮衛						・フェイノ		工	自具面		LZ姮」	
日本 80		主食	重量(g)	主菜	重量(g)	副菜	重量(g)	副菜	重量(g)	副菜	重量(g)	湯	重量(g)	
日末 80 液蛋 55 無豆干 55 青花菜 35 青江菜 80 大白菜 20 竹筍 5 5 5 5 5 5 5 5 5	1	胚 米	領	番茄	炒蛋	醬爆黑干		焗烤花椰菜		季節蔬菜		大滷湯		
							1							•
1 日 1 日 1 日 2										月八木	00			
日 日 日 日 日 日 日 日 日 日		がエント	20	田川山	13	公工(雅 闰)	J							
Run														
対														
一 一 一 一 一 一 一 一 一 一								4.1月口 公外	J			/\ 	2	
1	<u></u>	茏	Ē	k	小	\text{\tin}\text{\tex{\tex	,	炒		湯		÷	者	
日本 1	1	, , ,	•					, ,				,	111	
本変 20 古鮑 10 紅蘿蔔 3 金針菇 2 日本 3 日本	1													
A								以 以		1/49 LJ 🖟	00			
Tax		然 多	20			公工(注 闰)	J	211A 全針 <i>註</i>						
A				公丁炎臣 闰)	J			亚加州	2					
対												火厂炎压 町	J	
一 一 一 一 一 一 一 一 一 一														
1		蒸		煌		炒		煮		湯		煮		
1		小米	长飯			關東	煮	洋芋炒	少蛋	季節	蔬菜	海芽	蛋花湯	
1	I	白米	80	豬肉	50	油腐	25	液蛋	40	油菜	90	液蛋	10	
1 日本 金針菇 3 紅蘿蔔 五米段 10 洋蔥 8 紅蘿蔔 3 紅蘿蔔 3 本 1 日本 100 高麗菜 15 百菇 10 大白菜 35 竹筍 10 豆皮 3 红蘿蔔 10 豆皮 3 红蘿蔔 2 本的蔬菜 黄瓜 30 骨腿丁 5 红蘿蔔 2 本的蔬菜 5 红蘿蔔 2 本的蔬菜 5 红蘿蔔 2 本的蔬菜 5 红蘿蔔 2 本的蔬菜 6 大白菜 80 青瓜 30 骨腿丁 5 红蘿蔔 2 本的蔬菜 6 大白菜 80 青瓜 30 骨腿丁 5 红蘿蔔 2 本的蔬菜 6 大白菜 80 青瓜 30 骨腿丁 5 红蘿蔔 2 本的蔬菜 6 大白菜 80 青腿丁 5 红蘿蔔 2 本的蔬菜 50 青機蔬菜 6 大阪燒高麗 7 大阪燒高麗 7 大阪燒高麗 7 大阪燒高麗 5 大阪燒高 80 白蘿蔔 20 紅蘿蔔 3 大草蔥 5 大蘿蔔 2 紅蘿蔔 2 紅蘿蔔 3 大耳 3 粉絲膨脹率5倍 膨脹後約15g 2 本的蔬菜 80 白蘿蔔 20 紅蘿蔔 3 粉絲膨脹率5倍 膨脹後約15g 1 日			20		10		15		15			海帶芽(乾)	1	
A					3	玉米段	10		8					
屋期 蒸 換 煮 炒 燙 煮 1				紅蘿蔔	2	紅蘿蔔	5	紅蘿蔔	3					
期 蒸 燒 煮 炒 燙 煮 点 1 1 1 月 2 日本 高麗菜炒飯 脆皮腿排 白菜滷 香濃豆沙包 季節蔬菜 黄瓜雞湯 白米 100 高麗菜 15 日本 豆皮 35 日本 豆皮 30 骨腿丁 骨腿丁 5 紅蘿蔔 2 紅蘿蔔 8 洋蔥 5 本土 香菇 3 本土 本人阪燒高麗 有機蔬菜 白玉三絲湯 1 日 本 1 本 本 1 本 本 本 本 本 本 本 本 本 本 本 本 1 日 本 2 本 本 1 本 本 本 本 本 本 本 本 本 本 本 本 1 日 本 4 本 本 2 本 本 本 本 本 本 本 本 本 本 本 本 1 日 本 4 本 本 4 本 本 本 本 本 本 本 本 本 本 本 本 1 日 本 4 本 本 4 本				, , ,										
1	期													
1 日本 100 服排 90 大白菜 35 豆沙包 30 空心菜 80 黄瓜 30 骨腿丁 5 紅蘿蔔 2 15 10 10 10 10 10 10 10	\equiv	蒸		焞	走	煮	煮		>	湯	見力	j	煮	
一方 一方 一方 一方 一方 一方 一方 一方	1	高麗菜	芝炒飯	脆皮	腿排	白菜滷		香濃豆	沙包	季節蔬菜		黃瓜雞湯		
2 高麗菜 15 女生鮮腿排 豆皮 3 日紅蘿蔔 8 紅蘿蔔 4 屋洋蔥 5 香菇 3 廠內自蒸 四 炒 炸 燉 木外購即食品 四 炒 炸 海結滷蛋 大阪燒高麗 有機蔬菜 白玉三絲湯 日米 95 魚肉 55 馬鈴薯 15 海帶結 10 香菇 3 粉絲 3 日 1 洋蔥 5 紅蘿蔔 2 洋蔥 5 粉絲膨脹率5倍 日 2 工蘿蔔 3 米魚片 適量 粉絲膨脹率5倍		白米	100	腿排	90	大白菜	35	豆沙包	30	空心菜	80	黄瓜	30	
0 香菇 1 生鮮腿排 豆皮 3 紅蘿蔔 8 紅蘿蔔 4 工之 1 香菇 3 廠內自蒸 不外購即食品 木外購即食品 四 炒 炸 燉 煮 五 香Q白飯 洋芋燉魚 海結滷蛋 大阪燒高麗 有機蔬菜 白玉三絲湯 白米 95 魚肉 55 CAS水煮蛋 55 高麗菜 50 有機蔬菜 80 白蘿蔔 20 1 三段薯 15 海帶結 10 香菇 3 粉絲 3 日 工蘿蔔 2 香菇 3 粉絲 3 木耳 3 日 工蘿蔔 2 香菇 3 粉絲膨脹率5倍 膨脹後約15g		高麗菜	15			竹筍	10					骨腿丁	5	
星 洋蔥 5 豬肉 5 四 炒 炸 燉 蒸 燙 煮 1 香Q白飯 洋芋燉魚 海結滷蛋 大阪燒高麗 有機蔬菜 白玉三絲湯 白米 95 魚肉 55 高麗菜 50 有機蔬菜 80 白蘿蔔 20 上 京藤 10 香菇 3 治療帶結 10 香菇 3 粉絲 3 日日 工蘿蔔 2 洋蔥 5 大耳 3 粉絲膨脹率5倍 財 工蘿蔔 3 米魚片 適量 粉絲膨脹後約15g		香菇	1	生鮮	腿排	豆皮	3					紅蘿蔔	2	
期 豬肉 5 水 水 水 水 木 水 木 水 木 水 木 大阪焼高麗 有機蔬菜 白玉三絲湯 1 月 白米 95 魚肉 55 CAS水煮蛋 55 高麗菜 50 有機蔬菜 80 白蘿蔔 20 1 日 注蔥 5 紅蘿蔔 2 洋蔥 5 粉絲膨脹率5倍 日 工蘿蔔 2 紅蘿蔔 3 粉絲膨脹率5倍 粉絲膨脹率5倍 膨脹後約15g	日	紅蘿蔔	8			紅蘿蔔	4							
四 炒 炸 燉 蒸 燙 煮 1	星	洋蔥	5			香菇	3	廠內自	喜蒸					
1	期	豬肉	5					不外購即	印食品					
1 月 日米 95 魚肉 55 CAS水煮蛋 55 高麗菜 50 有機蔬菜 80 白蘿蔔 20 1 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日	四	炒	<i>\</i>	炸		燉		蒸		燙		煮		
月 1 馬鈴薯 15 海帶結 10 香菇 3 紅蘿蔔 3 粉絲 3 日 紅蘿蔔 2 洋蔥 5 粉絲 3 星 紅蘿蔔 3 大耳 3 期 上	1		白飯	洋芋	燉魚	海結為	鹵蛋	大阪燒	高麗	有機	蔬菜	白玉	三絲湯	
2 馬鈴薯 15 海帶結 10 香菇 3 1 洋蔥 5 紅蘿蔔 2 洋蔥 5 日 紅蘿蔔 2 豬肉 5 星 紅蘿蔔 3 期 上 上 上 財 上 上 上 日 上 上 上<	月月	白米	95		55		55			有機蔬菜	80			
1 洋蔥 5 紅蘿蔔 2 洋蔥 5 粉絲 3 十耳 3 木耳 3 大耳 3 大耳 3 粉絲膨脹率5倍 粉絲膨脹率5倍 粉絲膨脹率5倍 膨脹後約15g 膨脹後約15g					15		10						3	
星 紅蘿蔔 3 粉絲膨脹率5倍 期 柴魚片 適量 膨脹後約15g					5	紅蘿蔔	2						3	
期 柴魚片 適量 <u>膨脹後約15g</u>				紅蘿蔔	2									
								紅蘿蔔	3			粉絲膨	脹率5倍	
五											_			
標示為加丁半成品 台中在地食材 標示為炸品 標示為主食加丁品	五	蒸	`	7.9	^	1		燒				,	111	

標示為加工半成品 台中在地食材

標示為炸品

標示為主食加工品

本菜單開立均是以可食量計算營養素

[●]食物廢棄率為:雞丁40%、雞翅40%、雞腿40%、腿排47%、帶骨大排40%、排骨62%、玉米段38% (參考FDA營養資料庫)

水果排程因季節天氣影響需待前一週廠商告知

全富食品【第13调】

	11月份午餐食材明細+宮食分析 全晶食品 5							13週】					
日期	主食	重量(g)	主菜	重量(g)	副菜	重量(g)	副菜	重量(g)	副菜	重量(g)	湯	重量(g)	附 餐
1	胚米	领	紅絲	炒蛋	小瓜炒	一一	咖哩野	菌菇	季節	蔬菜	番茄	蛋花湯	
1	白米	80	液蛋	50	豆干	50	馬鈴薯		油菜	80	番茄	15	
月	胚米	20	紅蘿蔔	10	小黄瓜	20	杏鮑菇	10	/仙木	00	高麗菜	10	
2	がエント	20	洋蔥	5	紅蘿蔔	5	香菇	5			液蛋	8	
4 日			/十/芯	J	公工※胜 闰	3	洋蔥	5			/仪虫	O	
星							^{午忌} 紅蘿蔔	3					
生 期							^{紅羅} 螺旋麵	3					
	蒸	Ē	火	Ф	灲	>	塚	-	湯		Ė	者	
1	燕麥		三杯		胡瓜魚		銀芽魷		季節		· ·	濃湯	
1			一一作 骨腿丁		胡瓜					斯·米 80		20	1
月	白米	80 20	紅蘿蔔	80 3	奶瓜 紅蘿蔔	45 3	<mark>魷魚丸</mark> 豆芽菜	25 15	空心菜	80	玉米粒		
2	燕麥	20	紅維备	3			五牙来 紅蘿蔔	13 5			馬鈴薯	10	
5					金針菇	2 2	. — ,	3			紅蘿蔔	3 5	
日星					木耳	2	木耳	-	金と名もつ	5/50=0.5	洋蔥	3	
生期							海苔	適量	加工品份				
期	蒸	<u>.</u>	焞	ik	者	<u>.</u>	柴魚片 者	適量		プタメロ・スプカ 景		者	
1	小米		燒烤		高麗	,	田園三		季節		· ·	玉花湯	
1													
月	白米	80	雞翅	60	高麗菜	40	玉米粒	25	小白菜	80	液蛋	10	
2	小米	20	生鮮	ΩA-431	玉米段		馬鈴薯	15			金針菇	5	
6			土無	关E又 <u>创</u>	香菇	5	毛豆	5			香菇	3	
日日					豬肉	10	洋蔥	5 2			紅蘿蔔	3	
星期					紅蘿蔔	3	紅蘿蔔	Z					
朔三	蒸		炸	艺	煮		滷		湯	曼	÷	煮	
					肉片		現烤西			to the first		西米露	
1	XJ 日 我						冷凍麵糰			蔬菜			!
月	麵條(濕) 玉米粒		雞腿	60	花椰菜	30 30		30	青江菜	80	西谷米	10	
2		10 10	生鮮	彩生形担	豬肉 紅蘿蔔	30	廠內自行	二名论而去					
7 日	馬鈴薯 豬肉	5	土料	关比加达	紅維副	3	自行均						
星	雅内 洋蔥	10					不外購問						
		3					/1171以 内 以	I I I					
四四	紅蘿蔔 醬	_	\t/	T	炯	>	烤		湯	曼	÷	者	
1	香QE		蜜香		海苔		蠔油海			蔬菜	,	床噌湯	H
1													1
月	白米	95	魚肉	50	液蛋 海苔	40 海昌	海帶絲	30	有機蔬菜	80	傳統豆腐 海帶芽(乾)	20	
2					/母日	適量	豆芽菜 红萝蔔	25			/母'市'才(邦)	1	
8							紅蘿蔔	3 海昌					
日日日							芝麻	適量					
星期													
五	茏	;	火	1 5	茏	:	坎		; <u>;</u>		-	者	
\mathcal{L}	: : : : : : : : : : : : : : : : : : :	`	アンドロップ アンドロップ アンドロップ アンドロ アンドロ アンドロ アンドロ アンドロ アンドロ アンドロ アンドロ		台中在地食	`	- //	標示為數		K	桓 示為主	1117	ш

標示為加工半成品 台中在地食材

標示為炸品標示為主食加工品

- ▶食物廢棄率為:雞翅40%、雞腿40%、帶骨大排40%、排骨62%、玉米段38%、鴨肉21%(參考FDA營養資料
- 水果排程因季節天氣影響需待前一週廠商告知

本菜單開立均是以可食量計算營養素