

佳愛餐盒食品廠113年6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



6月3日 一		6月4日 二		6月5日 三		6月6日 四		6月7日 五											
小米飯 蜜汁三寶 三色高麗菜 菇菇蒸蛋 蚵白菜 酸辣湯		黃金蛋炒飯 五香豬排 培根洋芋 醬淋水餃 有機味美菜 鮮筍阿給湯		香Q白飯 *塔香鹽酥雞 香菇肉燥 ★黑輪關東煮 油菜 紫菜蛋花湯		燕麥飯 糖醋魚丁 鍋燒白菜 醬淋嫩腐 空心菜 冬瓜排骨湯		五穀飯 焗汁嫩鮮雞 沙嗲爆時蔬 芹香海苔丸 青江菜 味噌野蔬湯											
熱量kcal	672.2	醣類g	86.0	熱量kcal	691.6	醣類g	86.0	熱量kcal	687.6	醣類g	83.0	熱量kcal	657.1	醣類g	83.5				
蛋白質g	26.9	脂質g	22.7	蛋白質g	29.1	脂質g	23.8	蛋白質g	29.3	脂質g	24.7	蛋白質g	26.7	脂質g	22.3				
6月10日 一		6月11日 二		6月12日 三		6月13日 四		6月14日 五											
端午節 安康 FORMOSA!		奶香白醬麵 *美式炸雞腿 銀絲卷 ★金茸海芽 有機青松菜 筍香三絲湯		小米飯 洋蔥豬排 紅蔘炒蛋 大滷桶 青江菜 仙草蜜		五穀飯 塔香三杯雞 開陽白菜 蕃茄豆腐燒 油菜 玉米濃湯		燕麥飯 壽喜燒肉 螞蟻上樹 南香燴蛋 蚵白菜 茶壺湯											
熱量kcal	642.4	醣類g	80.7	熱量kcal	680.5	醣類g	82.0	熱量kcal	662.0	醣類g	84.1	熱量kcal	680.5	醣類g	86.7				
蛋白質g	25.3	脂質g	22.6	蛋白質g	28.9	脂質g	24.5	蛋白質g	26.5	脂質g	22.6	蛋白質g	27.9	脂質g	22.9				
6月17日 一		6月18日 二		6月19日 三		6月20日 四		6月21日 五											
糙米飯 紅燒豆包 田園鮮蔬 金粒青蔥炒蛋 油菜 鮮瓜油腐湯		五穀飯 蒜泥白肉 大阪魷魚燒 紅醬洋芋 有機空心菜 黑輪湯		香Q白飯 *脆皮雞翅 莎莎肉醬 家常蒲瓜 小白菜 日式味噌湯		黃金蛋炒飯 日式里肌排 鮮肉包 肉香海帶根 青江菜 麻油雞湯		小米飯 彩蔬烤鮮魚 黃金四色 豉香油府 油麥菜 ★金菇帶芽湯											
熱量kcal	684.6	醣類g	85.6	熱量kcal	700.6	醣類g	88.0	熱量kcal	653.8	醣類g	82.6	熱量kcal	777.2	醣類g	99.1				
蛋白質g	28.2	脂質g	23.6	蛋白質g	28.9	脂質g	24.0	蛋白質g	26.6	脂質g	22.3	蛋白質g	31.5	脂質g	26.2				
6月24日 一		6月25日 二		6月26日 三		6月27日 四		6月28日 五											
糙米飯 蕃茄炒蛋 三色時蔬 塔香豆干 青江菜 白絲紫菜湯		什錦炒麵 *卡滋咕咕雞 ★筍香魷魚鮮蔬煲 鮮奶饅頭 有機白莧菜 冬瓜波霸		香Q白飯 菲力雞排 烏龍豆腐 肉絲銀芽 油菜 古早味豬血湯		紫米飯 鐵道大排 絲瓜麵線 奶焗洋芋 蚵白菜 大坑鮮筍湯		燕麥飯 義式紅醬雞 石頭鍋物 古早味肉燥 空心菜 香菇羹湯											
熱量kcal	664.2	醣類g	86.2	熱量kcal	835.0	醣類g	113.5	熱量kcal	649.9	醣類g	81.7	熱量kcal	701.8	醣類g	90.3	熱量kcal	670.9	醣類g	82.9
蛋白質g	26.5	脂質g	21.9	蛋白質g	34.2	脂質g	24.8	蛋白質g	25.7	脂質g	22.8	蛋白質g	28.0	脂質g	23.5	蛋白質g	27.8	脂質g	23.6

◆飯菜量如有問題，請洽佳愛服務人員◆

佳愛餐盒食品廠--113年6月-軍功國小

日期	主食		主菜		副菜		副菜		青菜		湯品		營養分析	
六月三日 一	小米飯	克	蜜汁三寶	克	三色高麗菜	克	菇菇蒸蛋	克	蚵白菜	克	酸辣湯	克	營養分析	
	白米	80	黑干	60	高麗菜	45	雞蛋	20	蚵白菜	80	傳統豆腐	18	全穀雜糧類	5.3
	小米	20	麵疙瘩	15	胡蘿蔔	2	鴻喜菇	3			雞蛋	3	豆魚蛋肉類	2.1
			小黃瓜	5	木耳	2	芹菜	1			筍	3	蔬菜類	1.4
							枸杞	適量			紅蘿蔔	2	水果類	
											木耳	2	油脂類	2.4
													總熱量kcal	672.2
												糖類(g)	86.0	
												脂質(g)	22.7	
												蛋白質(g)	26.9	
六月四日 二	黃金蛋炒飯	克	五香豬排	克	培根洋芋	克	醬淋水餃	克	有機味美菜	克	鮮筍阿給湯	克	營養分析	
	白米	100	生鮮豬排	60	洋芋	30	水餃	20	味美菜	80	油豆腐	20	全穀雜糧類	5.3
	雞蛋	3			培根	5	(含肉量30%)				筍	5	豆魚蛋肉類	2.5
	豬肉	3			洋蔥	5					碎骨	5	蔬菜類	1.2
	玉米粒	3			青豆	3							水果類	
	洋蔥	3			義式香料	適量							油脂類	2.3
	胡蘿蔔	3											總熱量kcal	691.6
												糖類(g)	86.0	
												脂質(g)	23.8	
											碎骨(廢棄率80%)	蛋白質(g)	29.1	
六月五日 三	香Q白飯	克	*塔香鹽酥雞	克	香菇肉燥	克	★黑輪關東煮	克	油菜	克	紫菜蛋花湯	克	營養分析	
	白米	100	生鮮雞胸肉	60	絞肉	20	白蘿蔔	40	油菜	80	雞蛋	2	全穀雜糧類	5.1
					豆干	15	玉米段	10			紫菜	1	豆魚蛋肉類	2.4
					乾香菇	1	紅蘿蔔	5			蔥	適量	蔬菜類	1.3
					紅蔥片	適量	黑輪	5			薑	適量	水果類	
							★香菇	5					油脂類	2.5
													總熱量kcal	684.5
												糖類(g)	83.3	
												脂質(g)	24.6	
												蛋白質(g)	28.4	
六月六日 四	燕麥飯	克	糖醋魚丁	克	鍋燒白菜	克	醬淋嫩腐	克	空心菜	克	冬瓜排骨湯	克	營養分析	
	白米	100	生鮮水鯊魚	65	大白菜	50	豆腐	40	空心菜	80	冬瓜	20	全穀雜糧類	5.0
	燕麥	20	洋蔥	3	麵筋	4	絞肉	4			碎骨	8	豆魚蛋肉類	2.5
			黃椒	2	木耳	2	青豆	3					蔬菜類	1.6
					紅蘿蔔	2	九層塔	適量					水果類	
													油脂類	2.4
													總熱量kcal	687.6
												糖類(g)	83.0	
												脂質(g)	24.7	
											碎骨(廢棄率80%)	蛋白質(g)	29.3	
六月七日 五	五穀飯	克	焗汁嫩鮮雞	克	沙嗲爆時蔬	克	芹香海苔丸	克	青江菜	克	味噌野蔬湯	克	營養分析	
	白米	80	生鮮骨腿	70	高麗菜	35	海苔丸	20	青江菜	80	黃豆芽	8	全穀雜糧類	5.1
	五穀米	20	洋芋	8	豆干	20	雞蛋	5			碎骨	5	豆魚蛋肉類	2.2
			洋蔥	3	紅椒	1.5	芹菜	1			海帶芽	5	蔬菜類	1.4
			胡蘿蔔	5	黃椒	1.5	柴魚片	適量			紅蘿蔔	3	水果類	
					蔥段	適量					洋蔥	3	油脂類	2.3
					沙茶	適量					蔥	適量	總熱量kcal	657.1
												糖類(g)	83.5	
												脂質(g)	22.3	
											碎骨(廢棄率80%)	蛋白質(g)	26.7	

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6月-軍功國小

日期	主食	主菜	副菜	副菜	青菜	湯品	營養分析							
六月十日														
一														
日期	奶香白醬麵	克	*美式炸雞腿	克	銀絲卷	克	★金茸海芽	克	有機青松菜	克	筍香三絲湯	克	營養分析	
六月十一日	麵	120	生鮮雞腿	100	銀絲卷	20	海帶芽	25	青松菜	80	豆腐	30	全穀雜糧類	5.0
	胡蘿蔔	6					★金針菇	3			筍絲	10	豆魚蛋肉類	2.0
	玉米粒	5					香菜	適量			粉絲	5	蔬菜類	1.2
	洋蔥	5					薑絲	適量			紅蘿蔔	3	水果類	
	絞肉	5					蒜碎	適量			香菜	適量	油脂類	2.5
	蕃茄	5											總熱量kcal	642.4
二			雞腿(廢棄率40%)										醣類(g)	80.7
日期	小米飯	克	洋蔥豬排	克	紅蔘炒蛋	克	大滷桶	克	青江菜	克	仙草蜜	克	營養分析	
六月十二日	白米	80	生鮮肉排	53	雞蛋	20	黑豆干	25	青江菜	80	仙草蜜	2	全穀雜糧類	5.0
	小米	20	洋蔥	9	紅蘿蔔	8	白蘿蔔	20					豆魚蛋肉類	2.5
					洋蔥	5	胡蘿蔔	5					蔬菜類	1.4
							海帶結	10					水果類	
													油脂類	2.4
													總熱量kcal	680.5
三													醣類(g)	82.0
日期	五穀飯	克	塔香三杯雞	克	蕃茄豆腐燒	克	開陽白菜	克	油菜	克	玉米濃湯	克	營養分析	
六月十三日	白米	80	生鮮骨腿	80	傳統豆腐	40	大白菜	50	油菜	80	玉米粒	6	全穀雜糧類	5.1
	五穀米	20	蔥	適量	蕃茄	10	紅蘿蔔	2			雞蛋	2	豆魚蛋肉類	2.1
			九層塔	適量	肉片	5	木耳	2			洋芋	4	蔬菜類	1.5
			薑	適量			油皮	4			紅蘿蔔	4	水果類	
			蒜	適量			冬蝦	1					油脂類	2.4
													總熱量kcal	662.0
四			骨腿(廢棄率33%)										醣類(g)	84.1
日期	燕麥飯	克	壽喜燒肉	克	螞蟻上樹	克	南香燴蛋	克	蚵白菜	克	茶壺湯	克	營養分析	
六月十四日	白米	70	生鮮豬肉片	55	冬粉	13	雞蛋	20	蚵白菜	80	生鮮骨腿	15	全穀雜糧類	5.4
	燕麥	15	洋蔥	10	絞肉	3	洋芋	8			白蘿蔔	20	豆魚蛋肉類	2.3
			白芝麻	適量	高麗菜	6	南瓜	8			紅蘿蔔	5	蔬菜類	1.3
			柴魚片	適量	紅蘿蔔	2	洋蔥	5					水果類	
					蔥	適量							油脂類	2.3
													總熱量kcal	680.5
五													醣類(g)	86.7
日期													脂質(g)	22.9
													蛋白質(g)	27.9

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6月-軍功國小

日期	主食		主菜		副菜		副菜		青菜		湯品		營養分析	
六月十七日 一	糙米飯	克	紅燒豆包	克	田園鮮蔬	克	金粒青蔥炒蛋	克	油菜	克	鮮瓜油腐湯	克	營養分析	
	白米	80	豆包	45	高麗菜	45	雞蛋	30	油菜	80	黃瓜	15	全穀雜糧類	5.2
	糙米	20	木耳	2	甜椒	3	刈薯	8			油豆腐	12	豆魚蛋肉類	2.3
			胡蘿蔔	2	角螺	3	玉米粒	8			香菇	5	蔬菜類	1.6
			筍	2			胡蘿蔔	4			香菜	適量	水果類	
							蔥	適量					油脂類	2.4
													總熱量kcal	684.6
												醣類(g)	85.6	
												脂質(g)	23.6	
												蛋白質(g)	28.2	
六月十八日 二	五穀飯	克	蒜泥白肉	克	大阪魷魚燒	克	紅醬洋芋	克	有機空心菜	克	黑輪湯	克	營養分析	
	白米	80	生鮮豬肉	58	魷魚丸	25	洋芋	40	空心菜	80	白蘿蔔	25	全穀雜糧類	5.4
	五穀米	20	黃豆芽	12	柴魚片	適量	絞肉	5			黑輪湯	5	豆魚蛋肉類	2.4
			蒜	適量			紅蘿蔔	3			紅蘿蔔	3	蔬菜類	1.3
							洋蔥	3			香菜	適量	水果類	
													油脂類	2.4
													總熱量kcal	700.6
												醣類(g)	88.0	
												脂質(g)	24.0	
												蛋白質(g)	28.9	
六月十九日 三	香Q白飯	克	*脆皮雞翅	克	莎莎肉醬	克	家常蒲瓜	克	小白菜	克	日式味噌湯	克	營養分析	
	白米	105	生鮮雞翅	85	絞肉	18	蒲瓜	45	小白菜	80	傳統豆腐	20	全穀雜糧類	5.3
					洋蔥	3	紅蘿蔔	3			洋蔥	5	豆魚蛋肉類	2.1
					胡蘿蔔	3	豬肉	3			海芽	1	蔬菜類	1.4
					蕃茄	3					蔥花	適量	水果類	
					玉米粒	3							油脂類	2.5
													總熱量kcal	677.6
												醣類(g)	86.4	
												脂質(g)	23.1	
												蛋白質(g)	26.9	
			雞翅(廢棄率40%)											
六月二十日 四	黃金蛋炒飯	克	日式里肌排	克	鮮肉包	克	肉香海帶根	克	青江菜	克	麻油雞湯	克	營養分析	
	白米	80	生鮮豬肉	60	肉包	30	海帶根	40	青江菜	80	高麗菜	13	全穀雜糧類	5.1
	玉米粒	5				紅椒	2			生鮮骨腿	10	豆魚蛋肉類	2.2	
	紅蘿蔔	3				絞肉	3			玉米段	5	蔬菜類	1.4	
	培根	5				薑絲	適量			薑	適量	水果類		
	雞蛋	5				九層塔	適量			麻油	適量	油脂類	2.3	
	洋蔥	3										總熱量kcal	653.8	
												醣類(g)	82.6	
												脂質(g)	22.3	
												蛋白質(g)	26.6	
														骨腿(廢棄率40%)
六月二十一日 五	小米飯	克	彩蔬烤鮮魚	克	黃金四色	克	豉香油府	克	油麥菜	克	★金菇帶芽湯	克	營養分析	
	白米	80	生鮮旗魚	55	玉米粒	13	油豆腐	40	油麥菜	80	海帶芽(溼)	10	全穀雜糧類	5.2
	小米	20	西芹	5	白蘿蔔	18	絞肉	3			黃豆芽	8	豆魚蛋肉類	2.3
			彩椒	3	胡蘿蔔	5	豆豉	3			★金針菇	2	蔬菜類	1.3
					絞肉	3	蔥花	3			碎骨	5	水果類	
											薑	適量	油脂類	2.4
											蔥花	適量	總熱量kcal	677.1
												醣類(g)	83.8	
												脂質(g)	23.7	
												蛋白質(g)	28.0	
														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6月-軍功國小

日期	主食		主菜		副菜		副菜		青菜		湯品		營養分析	
六月二十四日	糙米飯	克	蕃茄炒蛋	克	三色時蔬	克	塔香豆干	克	青江菜	克	白絲紫菜湯	克	營養分析	
	白米	80	蛋	25	高麗菜	40	四方干	40	青江菜	80	豆腐	20	全穀雜糧類	5.3
	糙米	25	蕃茄	12	木耳	2	素肚	15			白蘿蔔	4	豆魚蛋肉類	2.1
			洋蔥	5	胡蘿蔔	2	杏鮑菇	3			紫菜	1	蔬菜類	1.5
							九層塔	適量			香菜	適量	水果類	
											薑絲	適量	油脂類	2.3
													總熱量kcal	664.2
													醣類(g)	86.2
													脂質(g)	21.9
													蛋白質(g)	26.5
六月二十五日	什錦炒麵	克	*卡滋咕咕雞	克	★筍香鮑魚鮮蔬煲	克	鮮奶饅頭	克	有機白莧菜	克	冬瓜波霸	克	營養分析	
	麵	135	生鮮雞胸肉	60	大白菜	35	饅頭	30	白莧菜	80	洋芋	8	全穀雜糧類	7.1
	肉絲	5			筍	5					玉米粒	5	豆魚蛋肉類	2.7
	紅蘿蔔	3			★香菇	3					紅蘿蔔	3	蔬菜類	1.3
	木耳	2			魷魚	5					雞蛋	3	水果類	
	高麗菜	3									蔥	適量	油脂類	2.3
	洋蔥	3											總熱量kcal	835.0
	沙茶醬	適量											醣類(g)	113.5
													脂質(g)	24.8
													蛋白質(g)	34.2
六月二十六日	香Q白飯	克	菲力雞排	克	烏龍豆腐	克	肉絲銀芽	克	油菜	克	古早味豬血湯	克	營養分析	
	白米	100	生鮮雞排	55	豆腐	30	豆芽	40	油菜	80	豬血	5	全穀雜糧類	5.0
					絞肉	4	肉絲	5			酸菜	5	豆魚蛋肉類	2.1
					秀珍菇	3	木耳	2			韭菜	2	蔬菜類	1.3
					蔥	適量	紅蘿蔔	2			豬骨	適量	水果類	
											薑絲	適量	油脂類	2.5
											油蔥酥	適量	總熱量kcal	649.9
													醣類(g)	81.7
													脂質(g)	22.8
													蛋白質(g)	25.7
六月二十七日	紫米飯	克	鐵道大排	克	絲瓜麵線	克	奶焗洋芋	克	蚵白菜	克	大坑鮮筍湯	克	營養分析	
	白米	75	生鮮豬排	70	絲瓜	50	洋芋	35	蚵白菜	80	鮮筍	8	全穀雜糧類	5.5
	紫米	20			白麵線	8	雞肉片	6			碎骨	10	豆魚蛋肉類	2.2
					薑絲	適量	紅蘿蔔	3					蔬菜類	1.4
					枸杞	適量	洋蔥	3					水果類	
													油脂類	2.5
													總熱量kcal	701.8
													醣類(g)	90.3
													脂質(g)	23.5
													蛋白質(g)	28.0
												碎骨(廢棄率80%)		
六月二十八日	燕麥飯	克	義式紅醬雞	克	石頭鍋物	克	古早味肉燥	克	空心菜	克	香菇羹湯	克	營養分析	
	白米	80	生鮮骨腿	75	白蘿蔔	35	絞肉	18	空心菜	80	大白菜	8	全穀雜糧類	5.0
	燕麥	20	杏鮑菇	8	鴻喜菇	8	干丁	12			肉絲	4	豆魚蛋肉類	2.3
			洋蔥	5	魚丸	5	花瓜	8			紅蘿蔔	2	蔬菜類	1.6
			蕃茄	5	芹菜	適量	紅蔥片	適量			香菇	2	水果類	
											木耳	2	油脂類	2.4
											雞蛋	2	總熱量kcal	670.9
													醣類(g)	82.9
													脂質(g)	23.6
													蛋白質(g)	27.8

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
	2024/6/3	小米飯	蜜汁三寶	三色高麗菜	菇菇蒸蛋
	2024/6/4	黃金蛋炒飯	五香豬排	培根洋芋	醬淋水餃
	2024/6/5	香Q白飯	*塔香鹽酥雞	香菇肉燥	★黑輪關東煮
	2024/6/6	燕麥飯	糖醋魚丁	鍋燒白菜	醬淋嫩腐
	2024/6/7	五穀飯	焗汁嫩鮮雞	沙嗲爆時蔬	芹香海苔丸
	2024/6/11	奶香白醬麵	*美式炸雞腿	銀絲卷	★金茸海芽
	2024/6/12	小米飯	洋蔥豬排	紅蔘炒蛋	大滷桶
	2024/6/13	五穀飯	塔香三杯雞	開陽白菜	蕃茄豆腐燒
	2024/6/14	燕麥飯	壽喜燒肉	螞蟻上樹	南香燴蛋
	2024/6/17	糙米飯	紅燒豆包	田園鮮蔬	金粒青蔥炒蛋
	2024/6/18	五穀飯	蒜泥白肉	大阪魷魚燒	紅醬洋芋
	2024/6/19	香Q白飯	*脆皮雞翅	莎莎肉醬	家常蒲瓜
	2024/6/20	黃金蛋炒飯	日式里肌排	鮮肉包	肉香海帶根
	2024/6/21	小米飯	彩蔬烤鮮魚	黃金四色	豉香油府
	2024/6/24	糙米飯	蕃茄炒蛋	三色時蔬	塔香豆干
	2024/6/25	什錦炒麵	*卡滋咕咕雞	★筍香魷魚	鮮奶饅頭
	2024/6/26	香Q白飯	菲力雞排	烏龍豆腐	肉絲銀芽
	2024/6/27	紫米飯	鐵道大排	絲瓜麵線	奶焗洋芋
	2024/6/28	燕麥飯	義式紅醬雞	石頭鍋物	古早味肉燥

副菜三	副菜四	副菜五	副菜	蔬菜	湯品	附餐一	全穀雜糧	豆魚蛋肉
				季節時蔬	酸辣湯		5.3	2.1
				季節時蔬	鮮筍阿給湯		5.3	2.5
				季節時蔬	紫菜蛋花湯		5.1	2.4
				季節時蔬	冬瓜排骨湯		5.0	2.5
				季節時蔬	味噌野蔬湯		5.1	2.2
				季節時蔬	筍香三絲湯		5.0	2.0
				季節時蔬	仙草蜜		5.0	2.5
				季節時蔬	玉米濃湯		5.1	2.1
				季節時蔬	茶壺湯		5.4	2.3
				季節時蔬	鮮瓜油腐湯		5.2	2.3
				季節時蔬	黑輪湯		5.4	2.4
				季節時蔬	日式味噌湯		5.3	2.1
				季節時蔬	麻油雞湯		5.1	2.2
				季節時蔬	★金菇帶芽湯		6.1	2.5
				季節時蔬	白絲紫菜湯		5.3	2.1
				季節時蔬	冬瓜波霸		7.1	2.7
				季節時蔬	古早味豬血湯		5.0	2.1
				季節時蔬	大坑鮮筍湯		5.5	2.2
				季節時蔬	香菇羹湯		5.0	2.3

蔬菜	油脂與堅	水果	乳品	熱量
1.4	2.4	0.0	0.0	672.2
1.2	2.3	0.0	0.0	691.6
1.3	2.5	0.0	0.0	684.5
1.6	2.4	0.0	0.0	687.6
1.4	2.3	0.0	0.0	657.1
1.2	2.5	0.0	0.0	642.4
1.4	2.4	0.0	0.0	680.5
1.5	2.4	0.0	0.0	662.0
1.3	2.3	0.0	0.0	680.5
1.6	2.4	0.0	0.0	684.6
1.3	2.4	0.0	0.0	700.6
1.4	2.5	0.0	0.0	677.6
1.4	2.3	0.0	0.0	653.8
1.5	2.7	0.0	0.0	777.2
1.5	2.3	0.0	0.0	664.2
1.3	2.3	0.0	0.0	835.0
1.3	2.5	0.0	0.0	649.9
1.4	2.5	0.0	0.0	701.8
1.6	2.4	0.0	0.0	670.9