

怡饗美食股份有限公司 軍功國小

依規定供餐日數達10天，於月底前供應豆奶乙次。

113年9月

8月26日(一)	8月27日(二)	8月28日(三)	8月29日(四)	8月30日(五)	
				紫米飯	
				蔥爆肉片	
				黃瓜燴魚羹	
				鴿蛋素肉燥	
				空心菜	
				味噌湯	
				熱量:662大卡 脂肪:22.8公克 蛋白質:28.1公克 醣類:086.1公克	
9月2日(一)	9月3日(二)	9月4日(三)	9月5日(四)	9月6日(五)	
白飯	糙米飯	多穀飯	紅藜麥飯	香菇肉燥飯	
番茄炒蛋	★咖哩魚丁	梅香豬腩	◎鹽酥雞	鐵路豬排	
蒜香豆干	★竹筍炒肉絲	雙薯通心粉	彩繪白菜(蔬)	紹子豆腐	
★蒲瓜鮮燴(蔬)	五香干丁	日式燉煮	★雜菜粉絲	肉圓	
蚵仔白菜	福山萵苣	青江菜	油菜	◆空心菜	
奶香玉米湯	香菇雞湯	白玉絲湯	海芽蛋花湯	紅豆紫米湯	
				熱量:671大卡 脂肪:23.5公克 蛋白質:28.5公克 醣類:091.5公克	
9月9日(一)	9月10日(二)	9月11日(三)	9月12日(四)	9月13日(五)	
白飯	肉絲炒麵	糙米飯	燕麥飯	紫米飯	
茶香滷蛋	◎轟炸雞腿	古早味大排	台味家常滷肉	蔥油雞丁	
酸菜麵腸	五味豆腐	彩椒花椰	咖哩洋芋	火腿玉米	
刺瓜鮮燴	豬肉餡餅	大滷桶滷味	彩繪高麗	★味噌鈺煮	
小白菜	油菜	蚵仔白菜	青江菜	◆小松菜	
★鮮蔬雪花湯	關東煮湯	★瓠瓜蛋花湯	★酸辣湯	青木瓜排骨湯	
				熱量:670大卡 脂肪:23.5公克 蛋白質:28.5公克 醣類:083.8公克	
9月16日(一)	9月17日(二)	9月18日(三)	9月19日(四)	9月20日(五)	
玉米蛋炒飯(蔬)		多穀飯	糙米飯	燕麥飯	
菜脯蛋		★咖哩雞	◎椒鹽魚丁	醃醃豬腳	
塔香素雞		麻婆豆腐	古早味肉燥	★快炒竹筍	
彩繪鮮瓜		螞蟻上樹	黃瓜什錦	什錦麵疙瘩	
油菜		空心菜	青江菜	◆豆芽菜/豆奶	
★竹筍羹湯(蔬)		★白玉蓮子湯	冬瓜排骨湯	刈薯蛋花湯	
				熱量:664大卡 脂肪:22.0公克 蛋白質:25.5公克 醣類:076.1公克	
9月23日(一)	9月24日(二)	9月25日(三)	9月26日(四)	9月27日(五)	
特製炸醬麵(蔬)	★小麥飯	小米飯	紅藜麥飯	紫米飯	
古早味滷蛋	沙茶豬肉片	△燒烤雞排	★鹽水雞	◎唐揚雞	
蠔菇嫩腐	綜合滷味	肉絲海根	客家小炒	太祖魷魚羹	
車輪餅	★義式馬鈴薯	★紅蔥高麗	鐵板豆芽	雞絲豆腐	
青江菜	油菜	小白菜	福山萵苣	◆黑葉白菜	
日式味噌湯	綠豆湯	茶壺湯	酸菜白肉湯	★紅燒排骨湯	
				熱量:639大卡 脂肪:22.1公克 蛋白質:26.4公克 醣類:083.5公克	
9月30日(一)	10月1日(二)	10月2日(三)	10月3日(四)	10月4日(五)	
白飯					
花生豆包					
豆漿蒸蛋					
★什錦粉絲					
小白菜					
黃瓜鮮菇湯(蔬)					
				熱量:669大卡 脂肪:22.1公克 蛋白質:27.4公克 醣類:090.2公克	

◎表炸物 *表過油後烹調 △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!

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。

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
8月26日(一)																				
8月27日(二)	0			0			0			0			0			0			蛋白質: 0.0份	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
8月28日(三)	0			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
8月29日(四)	0			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
8月30日(五)	白米 80 紫米 20			豬肉 55 洋蔥 20 青蔥 2	蔥爆肉片	黃瓜 55 鮪魚羹 5 秀珍菇 5 胡蘿蔔 5	大黃瓜 50	鴿蛋素肉燥	冬瓜 40 鴿蛋 15 皮絲 3 香菇 5 青蔥 1 香菇素肉燥 5	空心菜	80	空心菜	傳統豆腐 15 洋蔥 10 青蔥.味噌 1 海帶芽 2	味噌湯				蛋白質: 28.1 g	全穀雜糧類: 5.0份	
																			脂肪: 22.8 g	豆魚蛋肉類: 2.27份
																			醣類: 86.1 g	蔬菜類: 2.21份
																			熱量: 661.9 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，怡饗用心、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)	克數	份數			
9月2日(一)	白飯	白米	100	番茄炒蛋	全蛋液	40	蒜香豆干	豆干	45	★蒲瓜鮮燴(蔬)	蒲瓜	60	蚵仔白菜	蚵仔白菜	90	奶香玉米湯	玉米粒	25	蛋白質:	全穀雜糧類:
					紅番茄	30		杏鮑菇	10		胡蘿蔔	5			玉米醬		5	27.5 g	5.3份	
					青蔥	1		蒜	1		黑木耳	5			奶粉		5	脂肪:	豆魚蛋肉類:	
					番茄醬										玉米濃湯粉			22.5 g	1.94份	
															義大利香料			醣類:	蔬菜類:	
																		91.5 g	2.01份	
											熱量:	油脂類:	678.9 kcal	2.30份						
9月3日(二)	糙米飯	白米	80	★咖哩魚丁	鮭魚丁	45	★竹筍炒肉絲	竹筍	50	五香干丁	豆干丁	35	福山萵苣	福山萵苣	90	香菇雞湯	冬瓜	30	蛋白質:	全穀雜糧類:
		糙米	20		馬鈴薯	20		豬肉	5		豬肉	5			光雞切丁		5	28.5 g	5.2份	
					胡蘿蔔	5		青蔥	1		香菇	10			光雞切丁廢棄率34%			脂肪:	豆魚蛋肉類:	
					洋蔥	5					花瓜罐				香菇		2	23.5 g	2.30份	
															薑			醣類:	蔬菜類:	
																		88.0 g	1.93份	
											魚丁包冰率約20%	熱量:	油脂類:	677.2 kcal	2.40份					
9月4日(三)	多穀飯	白米	70	梅香豬腩			雙薯通心粉	馬鈴薯	30	日式燉煮	油豆腐	20	青江菜	青江菜	90	白玉絲湯	白蘿蔔	30	蛋白質:	全穀雜糧類:
		多穀米	20		豬肉	60		地瓜	10		玉米穗	15			魷魚		5	28.1 g	5.5份	
					梅乾菜	5		通心麵	5		米血丁	5			胡蘿蔔		5	脂肪:	豆魚蛋肉類:	
					薑.蔥	1		洋蔥	10		胡蘿蔔	5			芹菜		1	22.6 g	2.22份	
															玉米穗廢棄率40%			醣類:	蔬菜類:	
																		91.0 g	1.47份	
											熱量:	油脂類:	679.9 kcal	2.30份						
9月5日(四)	紅藜麥飯	白米	70	◎鹽酥雞	光雞切丁	80	彩繪白菜(蔬)	大白菜	70	★雜菜粉絲	豆芽菜	20	油菜	油菜	90	海芽蛋花湯	全蛋液	10	蛋白質:	全穀雜糧類:
		紅藜麥	20		地瓜粉	2		袖珍菇	2		冬粉	8			乾海芽		5	25.7 g	5.1份	
					光雞切丁廢棄率34%			黑木耳	3		胡蘿蔔	3			青蔥.薑		1	脂肪:	豆魚蛋肉類:	
					九層塔	1					香菇	3						21.1 g	1.93份	
											白芝麻	1						醣類:	蔬菜類:	
																		86.6 g	1.91份	
											熱量:	油脂類:	639.2 kcal	2.30份						
9月6日(五)	香菇肉燥飯	白米	80	鐵路豬排	里肌肉排	50	紹子豆腐	傳統豆腐	40	肉圓			◆空心菜	空心菜	90	紅豆紫米湯			蛋白質:	全穀雜糧類:
					調理			豬肉	3								28.9 g	5.3份		
		香菇	10					黑木耳	8								脂肪:	豆魚蛋肉類:		
		豆干	5					青蔥	2								23.7 g	2.44份		
		胡蘿蔔	10														醣類:	蔬菜類:		
		豬肉	5														85.5 g	1.20份		
											肉圓含肉率25%	熱量:	油脂類:	671.0 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，怡饗用心、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
9月9日(一)	白飯	白米 100	茶香滷蛋	白煮蛋 50	酸菜麵腸	麵腸 50 酸菜絲 3 薑 1	刺瓜鮮燴	大黃瓜 40 胡蘿蔔 8 美白菇 5	小白菜	小白菜 90	★鮮蔬雪花湯	高麗菜 20 金針菇 3 全蛋液 3 胡蘿蔔 5 青蔥 1	蛋白質: 28.5 g	全穀雜糧類: 5.0份
9月10日(二)	肉絲炒麵	濕麵條 130 豬肉 5 黑木耳 3 胡蘿蔔 5 洋蔥 5 高麗菜 10	◎轟炸雞腿	雞腿 100 雞腿廢棄率40% 地瓜粉 2	五味豆腐	傳統豆腐 40 魷魚 3 香菇 10 青豆仁 1	豬肉餡餅	豬肉餡餅 30 豬肉餡餅含肉率2%	油菜	油菜 90	關東煮湯	白蘿蔔 10 玉米穗 15 玉米穗廢棄率40% 珍珠魚丸 3 柴魚片 1 芹菜 1	蛋白質: 28.7 g	全穀雜糧類: 5.0份
9月11日(三)	糙米飯	白米 80 糙米 20	古早味大排	里肌肉排 50 調理	彩椒花椰	花椰菜 60 甜椒 2 豬肉 2	大滷桶滷味	豆干 40 胡蘿蔔 5 青蔥 1 黑輪 3	蚵仔白菜	蚵仔白菜 90	★瓠瓜蛋花湯	蒲瓜 20 全蛋液 5 金針菇.蔥 5	蛋白質: 27.2 g	全穀雜糧類: 5.0份
9月12日(四)	燕麥飯	白米 70 燕麥 20	台味家常滷肉	豬肉 60 白蘿蔔 10 海帶結.蔥 10	咖哩洋芋	馬鈴薯 50 豬肉 5 胡蘿蔔 10	彩繪高麗	高麗菜 50 彩椒 3 鴻喜菇 2	青江菜	青江菜 90	★酸辣湯	傳統豆腐 20 竹筍 10 胡蘿蔔 5 全蛋液 3 黑木耳 3 青蔥 1	蛋白質: 27.2 g	全穀雜糧類: 5.1份
9月13日(五)	紫米飯	白米 80 紫米 20	蔥油雞丁	光雞切丁 80 光雞切丁廢棄率34% 洋蔥 12 青蔥 1	火腿玉米	玉米粒 40 火腿丁 8 山藥.乳酪絲 5	★味噌細煮	白蘿蔔 45 胡蘿蔔 5 鵝蛋 8 味噌.白芝麻	小松菜	小松菜 90	青木瓜排骨湯	青木瓜 30 龍骨丁 8 薑絲 1 龍骨丁廢棄率40.9% 枸杞.紅棗	蛋白質: 29.4 g	全穀雜糧類: 5.5份
													脂肪: 23.5 g	豆魚蛋肉類: 2.39份
													醣類: 83.8 g	蔬菜類: 1.76份
													熱量: 660.4 kcal	油脂類: 2.30份
													脂肪: 23.9 g	豆魚蛋肉類: 2.47份
													醣類: 82.3 g	蔬菜類: 1.35份
													熱量: 659.0 kcal	油脂類: 2.30份
													蛋白質: 27.2 g	全穀雜糧類: 5.0份
													脂肪: 22.5 g	豆魚蛋肉類: 2.20份
													醣類: 84.2 g	蔬菜類: 1.83份
													熱量: 648.2 kcal	油脂類: 2.30份
													蛋白質: 27.2 g	全穀雜糧類: 5.1份
													脂肪: 22.3 g	豆魚蛋肉類: 2.16份
													醣類: 85.4 g	蔬菜類: 1.91份
													熱量: 650.9 kcal	油脂類: 2.30份
													蛋白質: 29.4 g	全穀雜糧類: 5.5份
													脂肪: 23.6 g	豆魚蛋肉類: 2.19份
													醣類: 93.9 g	蔬菜類: 1.84份
													熱量: 705.3 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，怡饗用心、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						
9月16日(一)	玉米蛋炒飯(蔬)	白米	80	菜脯蛋	全蛋液	50	塔香素雞	素雞	40	彩繪鮮瓜	蒲瓜	55	油菜	油菜	90	★竹筍羹湯(蔬)	竹筍	15	蛋白質:	全穀雜糧類:						
					菜脯	5		米血丁	10		柳松菇	5					香菇	3	脂肪:	豆魚蛋肉類:						
		玉米粒	10		青蔥	1		九層塔	1		胡蘿蔔	3					胡蘿蔔	5	醣類:	蔬菜類:						
		洋蔥	5														九層塔	1	熱量:	油脂類:						
		青蔥	1														全蛋液	5	603.8 kcal	2.30份						
		全蛋液	5														紅蔥頭	1								
9月17日(二)	0			0			0			0			0			0			蛋白質:	全穀雜糧類:						
9月18日(三)	多穀飯	白米	70	★咖哩雞			麻婆豆腐	傳統豆腐	40	螞蟻上樹	高麗菜	20	空心菜	空心菜	90	★白玉蓮子湯	白蘿蔔	15	蛋白質:	全穀雜糧類:						
		多穀米	20					豬肉	5		冬粉	6					胡蘿蔔	5	脂肪:	豆魚蛋肉類:						
					光雞切丁	65		香菇	3		黑木耳	5					蓮子、薑片	3	醣類:	蔬菜類:						
					光雞切丁廢棄率34.5%			青蔥	1		豬肉	5					龍骨丁	5	熱量:	油脂類:						
					馬鈴薯	20					胡蘿蔔	3					龍骨丁廢棄率40.9%		86.9 g	1.47份						
					胡蘿蔔	5													666.3 kcal	2.30份						
9月19日(四)	糙米飯	白米	80	◎椒鹽魚丁	鱸魚丁	60	古早味肉燥	豬肉	20	黃瓜什錦	大黃瓜	50	青江菜	青江菜	90	冬瓜排骨湯	冬瓜	30	蛋白質:	全穀雜糧類:						
		糙米	20		魚丁包冰率約20%			洋蔥	15		黑木耳	3					龍骨丁	5	脂肪:	豆魚蛋肉類:						
					九層塔	1		皮絲	2		胡蘿蔔	5					龍骨丁廢棄率40.9%		22.8 g	2.16份						
								花瓜、紅蔥	2								腐竹	2	醣類:	蔬菜類:						
																			84.7 g	1.94份						
																			652.3 kcal	2.40份						
9月20日(五)	燕麥飯	白米	80	醍醐豬腳	豬肉	40	★快炒竹筍	竹筍	45	什錦麵疙瘩	大白菜	40	◆豆芽菜/豆奶	豆芽菜	60	刈薯蛋花湯	刈薯	20	蛋白質:	全穀雜糧類:						
		燕麥	20		豬腳丁	35		豬肉	10		麵疙瘩	10					黑木耳	3	脂肪:	豆魚蛋肉類:						
					豬腳丁廢棄率為50%			香菇	5		鴻喜菇	5					甜椒	2	醣類:	蔬菜類:						
								青蔥	2		胡蘿蔔	3							91.1 g	1.94份						
											番茄	3							666.6 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，怡饗用心、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
9月23日(一)	特製炸醬麵(蔬)	濕麵條 小方豆干 洋蔥 豬肉 胡蘿蔔	130 5 15 3 5	古早味滷蛋	白煮蛋 香菇	50 5	蠔菇嫩腐	油豆腐 黑蠔菇	45 5	車輪餅	車輪餅	40	青江菜	青江菜	90	日式味噌湯	傳統豆腐 濕海帶芽 洋蔥 青蔥 味噌	15 3 5 1	蛋白質: 26.4 g 脂肪: 22.1 g 醣類: 83.5 g 熱量: 638.7 kcal	全穀雜糧類: 5.1份 豆魚蛋肉類: 2.13份 蔬菜類: 1.29份 油脂類: 2.30份
9月24日(二)	★小麥飯	白米 小麥	60 20	沙茶豬肉片	豬肉 洋蔥 青蔥	65 20 1	綜合滷味	白蘿蔔 油豆腐 水晶餃 青蔥	40 10 5 1	★義式馬鈴薯	馬鈴薯 通心麵 培根 胡蘿蔔 義式香料	50 5 3 5 5	油菜	油菜	90	綠豆湯	綠豆 貳砂	10 10	蛋白質: 27.2 g 脂肪: 22.3 g 醣類: 87.2 g 熱量: 658.0 kcal	全穀雜糧類: 5.3份 豆魚蛋肉類: 2.15份 蔬菜類: 1.57份 油脂類: 2.30份
9月25日(三)	小米飯	白米 小米	80 20	△燒烤雞排	雞排 <small>雞排廢棄率40%</small>	120	肉絲海根	海帶根 豬肉 薑絲	50 5 1	★紅蔥高麗	高麗菜 胡蘿蔔 黑木耳 豬肉	50 5 3 5	小白菜	小白菜	90	茶壺湯	白蘿蔔 光雞切丁 <small>光雞丁廢棄率34.5%</small> 香菇 柴魚片	30 5 3	蛋白質: 27.7 g 脂肪: 22.5 g 醣類: 86.6 g 熱量: 659.4 kcal	全穀雜糧類: 5.0份 豆魚蛋肉類: 2.19份 蔬菜類: 2.32份 油脂類: 2.30份
9月26日(四)	紅藜麥飯	白米 紅藜麥	80 20	★鹽水雞	光雞切丁 米血丁 竹筍 青蔥. 薑絲	65 8 10 1	客家小炒	黃豆干 魷魚 豬肉 青蔥	35 3 3 1	鐵板豆芽	豆芽菜 黑木耳 洋蔥	60 3 5	福山萵苣	福山萵苣	90	酸菜白肉湯	大白菜 豬肉 金針菇 酸白菜 薑絲	15 5 3 5 1	蛋白質: 27.9 g 脂肪: 22.7 g 醣類: 86.9 g 熱量: 663.0 kcal	全穀雜糧類: 5.1份 豆魚蛋肉類: 2.23份 蔬菜類: 1.94份 油脂類: 2.30份
9月27日(五)	紫米飯	白米 紫米	80 20	◎唐揚雞	光雞切丁 <small>光雞切丁廢棄率34%</small>	60	太祖魷魚羹	竹筍 胡蘿蔔 黑木耳 魷魚 九層塔	40 5 3 5 1	雞絲豆腐	傳統豆腐 雞清肉絲 香菇 青蔥	40 5 3 1	◆黑葉白菜	黑葉白菜	90	★紅燒排骨湯	白蘿蔔 龍骨丁 胡蘿蔔 紅番茄 洋蔥. 青蔥 滷包 <small>龍骨丁廢棄率40.9%</small>	15 5 5 5 5	蛋白質: 27.2 g 脂肪: 22.5 g 醣類: 83.7 g 熱量: 645.9 kcal	全穀雜糧類: 5.0份 豆魚蛋肉類: 2.20份 蔬菜類: 1.73份 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，怡饗用心、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											
9月30日(一)	白飯	白米	100	濕豆包 白蘿蔔 熟花生 香菇 花生豆包	40 20 5 5	全蛋液 豆漿 金針菇	40 10 5	★什錦粉絲	冬粉 高麗菜 胡蘿蔔 木耳	6 20 5 3	小白菜	90	黃瓜鮮菇湯(蔬)	大黃瓜 秀珍菇	30 5	蛋白質:	全穀雜糧類:	27.4 g	5.4份	脂肪:	豆魚蛋肉類:	22.1 g	2.11份	醣類:	蔬菜類:	90.2 g	1.83份	熱量:	油脂類:	668.9 kcal	2.30份
		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		
		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		
		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		
		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		
		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		
		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，怡饗用心、您用餐安心；使用台灣豬肉