

# 承富



豬肉及豬可食部位原料之原產地:台灣

5月1日(五)

勞動節 放假一天

5月4日(一)		5月5日(二)		5月6日(三)		5月7日(四)		5月8日(五)											
奇美肉包X1 大奶皇包X1		紫米飯糰DIY 飯糰配料		鐵板麵 小熱狗x2		醬油拉麵 茶葉蛋X1		肉鬆奶油麵包*1 黑糖烤饅頭X2											
麥茶牛乳		紅茶		玉米濃湯				燕麥豆漿											
熱量:	424.8K	脂肪:	3.2g	熱量:	403.1K	脂肪:	5.5g	熱量:	488.3K	脂肪:	11.5g	熱量:	507.7K	脂肪:	12.5g	熱量:	431.7K	脂肪:	4.5g
醣類:	84.6g	蛋白質:	14.4g	醣類:	76.0g	蛋白質:	12.4g	醣類:	78.0g	蛋白質:	18.2g	醣類:	76.5g	蛋白質:	22.3g	醣類:	82.5g	蛋白質:	15.3g
5月11日(一)		5月12日(二)		5月13日(三)		5月14日(四)		5月15日(五)											
漢堡*1 雞堡肉*1(炸) 火腿片小X1		菠蘿巧克力麵包X1 小黑糖饅頭X1 帶殼水煮蛋X1		奶酥厚片土司X1 茶葉蛋X1		小時候大餅X1 小芝麻包X1		大肉包x1 馬來糕X1											
綠茶		糙米漿鋁箔包		蘋果汁		巧克力調味乳		熱豆漿											
熱量:	396.0K	脂肪:	10.0g	熱量:	461.5K	脂肪:	7.5g	熱量:	405.0K	脂肪:	5.0g	熱量:	424.8K	脂肪:	3.2g	熱量:	397.7K	脂肪:	4.5g
醣類:	60.0g	蛋白質:	16.5g	醣類:	82.5g	蛋白質:	16.0g	醣類:	75.0g	蛋白質:	15.0g	醣類:	84.6g	蛋白質:	14.4g	醣類:	75.0g	蛋白質:	14.3g
5月18日(一)		5月19日(二)		5月20日(三)		5月21日(四)		5月22日(五)											
沙拉條麵包X1 雞塊X2(炸) 炒蛋		麵線糊 小奶皇包x1 滷蛋x1		白粥(不要稠) 小菜(肉鬆.高麗菜.麵筋) 杯子蛋糕x1		刈包*1 醬燒肉排 花生糖粉 酸菜		大芝麻包X1 蒸金絲卷X1											
紅茶						麥茶		燕麥豆漿											
熱量:	417.9K	脂肪:	11.5g	熱量:	398.2K	脂肪:	3.0g	熱量:	514.8K	脂肪:	8.0g	熱量:	398.4K	脂肪:	10.0g	熱量:	431.7K	脂肪:	4.5g
醣類:	60.0g	蛋白質:	18.6g	醣類:	83.0g	蛋白質:	9.8g	醣類:	92.5g	蛋白質:	18.2g	醣類:	60.5g	蛋白質:	16.6g	醣類:	82.5g	蛋白質:	15.3g
5月25日(一)		5月26日(二)		5月27日(三)		5月28日(四)		5月29日(五)											
蒸餃X3(醬油) 馬芬蛋糕*1 雞塊X2(炸)		紫米飯糰DIY 飯糰配料		吐司X2 洋蔥培根 炒蛋		皮蛋玉米瘦肉粥(不要稠) 小肉包X1		奶酥麵包X1 小熱狗X2											
綠茶		麥茶		咖啡				熱豆漿											
熱量:	391.0K	脂肪:	5.0g	熱量:	396.0K	脂肪:	10.0g	熱量:	488.8K	脂肪:	13.2g	熱量:	446.7K	脂肪:	3.5g	熱量:	432.7K	脂肪:	11.5g
醣類:	75.0g	蛋白質:	11.5g	醣類:	60.0g	蛋白質:	16.5g	醣類:	69.6g	蛋白質:	22.9g	醣類:	91.5g	蛋白質:	12.3g	醣類:	63.0g	蛋白質:	19.3g

廠商代表

高伊侖

營養師

張曉芸

單位主管

楊小雲

# 承富

5月1日(五)  
勞動節 放假一天

5月4日(一)		5月5日(二)		5月6日(三)		5月7日(四)		5月8日(五)											
素菜包X1 大奶皇包X1		紫米飯糰DIY 飯糰配料		鐵板麵 滷豆包X1		醬油拉麵 茶葉蛋X1		素食麵包*1 黑糖烤饅頭X2											
麥茶牛乳		紅茶		玉米濃湯				燕麥豆漿											
熱量:	424.8K	脂肪:	3.2g	熱量:	403.1K	脂肪:	5.5g	熱量:	488.3K	脂肪:	11.5g	熱量:	507.7K	脂肪:	12.5g	熱量:	431.7K	脂肪:	4.5g
醣類:	84.6g	蛋白質:	14.4g	醣類:	76.0g	蛋白質:	12.4g	醣類:	78.0g	蛋白質:	18.2g	醣類:	76.5g	蛋白質:	22.3g	醣類:	82.5g	蛋白質:	15.3g
5月11日(一)		5月12日(二)		5月13日(三)		5月14日(四)		5月15日(五)											
漢堡*1 玉米素火腿 炒蛋		菠蘿巧克力麵包X1 小黑糖饅頭X1 帶殼水煮蛋X1		奶酥厚片土司X1 茶葉蛋X1		小時候大餅X1 小芝麻包X1		素菜包X1 馬來糕X1											
綠茶		糙米漿鋁箔包		蘋果汁		巧克力調味乳		熱豆漿											
熱量:	416.4K	脂肪:	10.0g	熱量:	461.5K	脂肪:	7.5g	熱量:	405.0K	脂肪:	5.0g	熱量:	424.8K	脂肪:	3.2g	熱量:	397.7K	脂肪:	4.5g
醣類:	64.5g	蛋白質:	17.1g	醣類:	82.5g	蛋白質:	16.0g	醣類:	75.0g	蛋白質:	15.0g	醣類:	84.6g	蛋白質:	14.4g	醣類:	75.0g	蛋白質:	14.3g
5月18日(一)		5月19日(二)		5月20日(三)		5月21日(四)		5月22日(五)											
沙拉條麵包X1 素火腿拌毛豆 炒蛋		麵線糊 小奶皇包x1 滷蛋x1		白粥(不要稠) 小菜(肉鬆.高麗菜.麵筋) 杯子蛋糕x1		刈包*1 黑豆干菇菇 花生糖粉 酸菜		大芝麻包X1 蒸金絲卷X1											
紅茶						麥茶		燕麥豆漿											
熱量:	431.5K	脂肪:	11.5g	熱量:	398.2K	脂肪:	3.0g	熱量:	514.8K	脂肪:	8.0g	熱量:	403.2K	脂肪:	10.0g	熱量:	431.7K	脂肪:	4.5g
醣類:	63.0g	蛋白質:	19.0g	醣類:	83.0g	蛋白質:	9.8g	醣類:	92.5g	蛋白質:	18.2g	醣類:	61.5g	蛋白質:	16.8g	醣類:	82.5g	蛋白質:	15.3g
5月25日(一)		5月26日(二)		5月27日(三)		5月28日(四)		5月29日(五)											
蒸素水餃X3(醬油) 馬芬蛋糕*1 滷豆包X1		紫米飯糰DIY 飯糰配料		吐司X2 素火腿片X1 炒蛋		素粥 素菜包X1		奶酥麵包X1 雞蛋小饅頭X2											
綠茶		麥茶		咖啡				熱豆漿											
熱量:	391.0K	脂肪:	5.0g	熱量:	396.0K	脂肪:	10.0g	熱量:	488.8K	脂肪:	13.2g	熱量:	444.3K	脂肪:	3.5g	熱量:	427.7K	脂肪:	6.5g
醣類:	75.0g	蛋白質:	11.5g	醣類:	60.0g	蛋白質:	16.5g	醣類:	69.6g	蛋白質:	22.9g	醣類:	91.5g	蛋白質:	11.7g	醣類:	78.0g	蛋白質:	14.3g

廠商代表



高伊侖

營養師

營養師張曉芸 張曉芸

單位主管

楊小冰

# 承富

## 選選我我

### 彰化女中住宿生 115年5月菜單

5月1日(五)

勞動節 放假一天



母親節快樂  
午餐也有

過敏原資訊: 甲殼類、魚類、芒果

堅果類、芝麻、花生、牛奶、羊奶、蛋、

含麩質之穀類、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品

每週供應魚類產品, 小心魚刺

豬肉來源: 臺灣(豬肉及豬可食部位原料之原產地: 臺灣)



5月4日(一)	5月5日(二)	5月6日(三)	5月7日(四)	5月8日(五)
香Q米飯	糙米飯	懷舊麻油拌飯	地瓜飯	香Q米飯
薑母鴨	炸雞翅	香烤雞腿	豆干燒雞	法式菲力雞排
*糖醋咕咾肉X2*	特濃咖哩豬	台南肉羹	台式香腸	招牌鹹豬肉
絞肉高麗菜	芙蓉蒸蛋	蒸餃	泡菜年糕	沙茶玉米
季節蔬 日常生活	季節蔬菜	瘋狂香	季節蔬菜	季節蔬菜
冬瓜湯	酸辣湯/水果	仙草蜜芋圓	蘿蔔湯/水果	味噌豆腐湯
熱量: 903.0K 脂肪: 31.0g 醃類: 119.0g 蛋白質: 37.0g	熱量: 887.1K 脂肪: 29.5g 醃類: 120.5g 蛋白質: 34.9g	熱量: 896.7K 脂肪: 29.5g 醃類: 122.5g 蛋白質: 35.3g	熱量: 898.7K 脂肪: 29.5g 醃類: 123.0g 蛋白質: 35.3g	熱量: 890.0K 脂肪: 30.0g 醃類: 119.5g 蛋白質: 35.5g
5月11日(一)	5月12日(二)	5月13日(三)	5月14日(四)	5月15日(五)
香Q米飯	五穀飯	古早味炒飯	地瓜飯	會考佈置考场, 不供餐
沙茶肉片	檸檬雞翅	骰子雞米花(炸)	鐵路肉排	
蒲燒魚片	蕃茄蛋	芝麻包	五香三角豆干	
蛋酥白菜滷	麻婆豆腐	珍菇燴蘿蔔	米血燒雞	
季節蔬	季節蔬菜	季節蔬菜	季節蔬菜	
竹筍湯	日式海芽湯/水果	波霸紅茶	榨菜肉絲湯/水果	
熱量: 877.3K 脂肪: 30.5g 醃類: 115.0g 蛋白質: 35.7g	熱量: 870.1K 脂肪: 30.5g 醃類: 113.5g 蛋白質: 35.4g	熱量: 848.1K 脂肪: 28.5g 醃類: 115.0g 蛋白質: 32.9g	熱量: 908.0K 脂肪: 30.0g 醃類: 123.5g 蛋白質: 36.0g	
5月18日(一)	5月19日(二)	5月20日(三)	5月21日(四)	5月22日(五)
香Q米飯	糙米飯	台式炒麵	地瓜飯	香Q米飯
招牌嫩烤雞腿	辣味雞腿堡肉(炸)	醬燒雞翅	老北平烤鴨	鹹水雞
客家小炒	菜脯蛋	蒜香毛豆莢	鮮蝦卷	絞肉滷蛋
沙茶肉羹	特濃咖哩	巧克力饅頭	韓式肉片	洋蔥豬柳
季節蔬菜	季節蔬菜	季節蔬菜	季節蔬菜	季節蔬菜
冬瓜湯	蘿蔔香菇湯/水果	仙草蜜	海芽蛋花湯/水果	蔬菜湯
熱量: 877.3K 脂肪: 30.5g 醃類: 115.0g 蛋白質: 35.7g	熱量: 877.8K 脂肪: 29.0g 醃類: 120.0g 蛋白質: 34.2g	熱量: 850.1K 脂肪: 30.5g 醃類: 109.0g 蛋白質: 34.9g	熱量: 907.0K 脂肪: 31.0g 醃類: 120.0g 蛋白質: 37.0g	熱量: 889.4K 脂肪: 31.0g 醃類: 116.0g 蛋白質: 36.6g
5月25日(一)	5月26日(二)	5月27日(三)	5月28日(四)	5月29日(五)
香Q米飯	五穀飯	私房炸醬拌麵	地瓜飯	香Q米飯
紅燒排骨肉	*老北平烤鴨*	*卡啦雞腿堡肉*(炸)	元氣肉排	醬燒雞腿排
烤肉醬雞翅	香菇肉燥	炸醬汁黃金魚蛋	雙絲炒蛋	絞肉油腐丁
酢醬高麗菜	芽菜拌肉絲	沖繩銀絲卷	洋芋燉雞	柴香花枝丸
季節蔬菜	季節蔬菜	季節蔬菜	季節蔬菜	季節蔬菜
味噌海芽湯	香菇雞湯/水果	冬瓜山粉圓	鮮筍湯/水果	榨菜肉絲湯
熱量: 891.9K 脂肪: 31.5g 醃類: 115.0g 蛋白質: 37.1g	熱量: 877.2K 脂肪: 30.0g 醃類: 116.5g 蛋白質: 35.3g	熱量: 857.0K 脂肪: 29.0g 醃類: 115.5g 蛋白質: 33.5g	熱量: 909.8K 脂肪: 29.0K 醃類: 127.0K 蛋白質: 35.2K	熱量: 872.6K 脂肪: 31.0g 醃類: 112.5g 蛋白質: 35.9g

# 承富

## 彰化女中住宿生



營養師黃詩涵 黃詩涵

衛生管理人員 高伊佩

高伊佩

5月4日(一)			5月5日(三)			5月6日(三)			5月7日(四)			5月8日(五)		
香Q米飯 客家豆干片(豆) 塔香素肚(加) 炒竹筍 季節蔬菜X2 冬瓜湯			糙米飯 素炒豆干絲(豆) 炒毛豆莢(豆) 醬油炒蛋 季節蔬菜X2 酸辣湯(芡)(醃)(豆)/水果			麻油拌飯 大溪黑豆乾(豆) 炒三菇 家常豆腐(豆) 季節蔬菜X2 仙草蜜芋圓			地瓜飯 香滷豆乾丁(豆) 蒸蛋 海帶干絲(豆) 季節蔬菜X2 蘿蔔湯/水果			香Q米飯 三角大豆腐X1(加) 白菜針菇 客家小炒(豆) 季節蔬菜X2 味噌豆腐湯(豆)		
熱量:	855.3K	脂肪: 26.5g	熱量:	855.4K	脂肪: 29.0g	熱量:	829.5K	脂肪: 27.5g	熱量:	882.6K	脂肪: 29.0g	熱量:	826.2K	脂肪: 27.0g
醣類:	123.0g	蛋白質: 31.2g	醣類:	115.0g	蛋白質: 33.6g	醣類:	115.0g	蛋白質: 30.5g	醣類:	121.0g	蛋白質: 34.4g	醣類:	115.0g	蛋白質: 30.8g
5月11日(一)			5月12日(三)			5月13日(三)			5月14日(四)			5月15日(五)		
香Q米飯 胡蘿蔔炒蛋 高麗菜香菇 滷豆干(豆) 季節蔬菜X2 竹筍湯			五穀飯 毛豆拌洋芋(豆) 滷蛋X1 沙茶豆干片(豆) 季節蔬菜X2 日式海芽湯/水果			素炒飯 香滷豆腐丁(加) 五香豆干絲(豆) 冬瓜三色 季節蔬菜X2 波霸紅茶			地瓜飯 西芹豆干片(豆) 五香豆干X2(豆) 塔香海帶根 季節蔬菜X2 榨菜黃豆芽湯(醃)/水果			會考佈置考場, 不供餐		
熱量:	865.0K	脂肪: 29.0g	熱量:	896.7K	脂肪: 29.5g	熱量:	840.8K	脂肪: 28.0g	熱量:	858.2K	脂肪: 27.0g			
醣類:	117.0g	蛋白質: 34.0g	醣類:	122.5g	蛋白質: 35.3g	醣類:	115.0g	蛋白質: 32.2g	醣類:	122.0g	蛋白質: 31.8g			
5月18日(一)			5月19日(三)			5月20日(三)			5月21日(四)			5月22日(五)		
香Q米飯 塔香素肚(加) 蒸蛋 炒乾片(豆) 季節蔬菜X2 冬瓜湯			糙米飯 香滷豆乾(豆) 三色豆腐(豆) 白菜針菇 季節蔬菜X2 蘿蔔香菇湯/水果			素炒麵 滷蛋X1 茄汁洋芋片(炸) 海結滷黑豆干(豆) 季節蔬菜X2 仙草蜜			地瓜飯 炒乾絲(豆) 糖醋豆包(加) 蘿蔔香菇 季節蔬菜X2 海芽薑絲湯/水果			香Q米飯 麻婆豆腐(豆) 五香豆干X2(豆) 炒三菇 季節蔬菜X2 蔬菜湯		
熱量:	867.5K	脂肪: 29.5g	熱量:	838.3K	脂肪: 27.5g	熱量:	855.4K	脂肪: 29.0g	熱量:	846.1K	脂肪: 26.5g	熱量:	821.3K	脂肪: 26.5g
醣類:	116.0g	蛋白質: 34.5g	醣類:	116.0g	蛋白質: 31.7g	醣類:	115.0g	蛋白質: 33.6g	醣類:	121.0g	蛋白質: 30.9g	醣類:	115.5g	蛋白質: 30.2g
5月25日(一)			5月26日(三)			5月27日(三)			5月28日(四)			5月29日(五)		
香Q米飯 毛豆乾丁(豆) 細嫩豆腐(加) 絲瓜麵線 季節蔬菜X2 味噌海芽湯			五穀飯 大溪黑豆干(豆) 三菇拌豆腐(豆) 鐵板豆芽菜 季節蔬菜X2 香菇湯/水果			素炒麵 塔香素肚(加) 滷蛋X1 冬瓜三色 季節蔬菜X2 冬瓜山粉圓			地瓜飯 素炒豆干片(豆) 高麗菜香菇 醬油炒蛋 季節蔬菜X2 鮮筍湯/水果			香Q米飯 紅燒豆腐(豆) 白菜珍菇 香滷豆干(豆) 季節蔬菜X2 榨菜黃豆芽湯(醃)		
熱量:	853.9K	脂肪: 27.5g	熱量:	835.9K	脂肪: 27.5g	熱量:	862.6K	脂肪: 29.0g	熱量:	885.0K	脂肪: 29.0g	熱量:	831.0K	脂肪: 27.0g
醣類:	119.5g	蛋白質: 32.1g	醣類:	115.5g	蛋白質: 31.6g	醣類:	116.5g	蛋白質: 33.9g	醣類:	121.5g	蛋白質: 34.5g	醣類:	116.0g	蛋白質: 31.0g

# 承富



5月1日(五)

勞動節 放假一天

豬肉及豬可食部位原料之原產地:台灣

5月4日(一)			5月5日(二)			5月6日(三)			5月7日(四)			5月8日(五)		
香Q米飯 泡菜燒雞 蒸魚片 海帶三絲 季節蔬菜 竹筍湯			香炒麵疙瘩 醬燒雞腿排 菜頭肉片 絞肉貢丸 季節蔬菜 綠豆湯			香Q米飯 豆輪滷肉 鮮蝦河粉 花花拌香菇 季節蔬菜 麻油雞湯			香Q米飯 無骨香雞排(炸) 麻辣豬血豆腐 銀芽拌肉絲 季節蔬菜 粉絲湯			不供餐		
熱量:	872.3K	脂肪: 29.5g	熱量:	907.3K	脂肪: 30.5g	熱量:	884.5K	脂肪: 30.5g	熱量:	887.0K	脂肪: 29.0g			
醣類:	117.0g	蛋白質: 34.7g	醣類:	124.0g	蛋白質: 34.2g	醣類:	116.5g	蛋白質: 36.0g	醣類:	122.0g	蛋白質: 34.5g			
5月11日(一)			5月12日(二)			5月13日(三)			5月14日(四)			5月15日(五)		
香Q米飯 滷雞腿 玉米絞肉 豆腐鍋 季節蔬菜 蘿蔔魚丸湯			炒板條 滷肉排 小魚炒豆乾 竹筍羹 季節蔬菜 冬瓜山粉圓			香Q米飯 法式菲力雞排 瓜仔肉 燒賣X1 季節蔬菜 味噌菇菇湯			麵疙瘩 紅燒排骨肉 雞柳條X1(炸) 沙茶甜不辣 季節蔬菜 什錦蔬菜湯			不供餐		
熱量:	899.6K	脂肪: 30.0g	熱量:	882.1K	脂肪: 30.5g	熱量:	887.0K	脂肪: 31.0g	熱量:	878.8K	脂肪: 28.0g			
醣類:	121.5g	蛋白質: 35.9g	醣類:	116.0g	蛋白質: 35.9g	醣類:	115.5g	蛋白質: 36.5g	醣類:	123.5g	蛋白質: 33.2g			
5月18日(一)			5月19日(二)			5月20日(三)			5月21日(四)			5月22日(五)		
香Q米飯 洋蔥燒雞 川味豆腐 高麗菜香菇 季節蔬菜 酸辣湯			油蔥拌飯 新鮮豬肉排 滷味拼盤 繽紛花枝丸 季節蔬菜 地瓜芋圓			香Q米飯 (炸)雞腿 竹筍肉片 絲瓜炒蛋 季節蔬菜湯 南瓜濃湯			香Q米飯 筍乾豬腳丁 柴香豆腐X1 炒冬粉 季節青菜 香菇雞湯			不供餐		
熱量:	889.4K	脂肪: 31.0g	熱量:	891.9K	脂肪: 29.5g	熱量:	885.9K	脂肪: 29.5g	熱量:	889.4K	脂肪: 29.0g			
醣類:	116.0g	蛋白質: 36.6g	醣類:	121.5g	蛋白質: 35.1g	醣類:	120.0g	蛋白質: 35.1g	醣類:	122.5g	蛋白質: 34.6g			
5月25日(一)			5月26日(二)			5月27日(三)			5月28日(四)			5月29日(五)		
香Q米飯 京醬肉絲 蒸蛋羹 菜頭肉羹 季節蔬菜 竹筍湯			蒸煮麵 (炸)雞排 地瓜薯條 蒲瓜肉絲 季節蔬菜 珍珠奶茶			香Q米飯 冬瓜滷肉 毛豆拌馬鈴薯 鮮蝦河粉 季節蔬菜 味噌海芽湯			海苔飯 麻油鴨 鐵板豆腐 高麗菜蛋酥 季節蔬菜 肉骨茶湯			不供餐		
熱量:	852.9K	脂肪: 28.5g	熱量:	872.3K	脂肪: 29.5g	熱量:	887.1K	脂肪: 29.5g	熱量:	883.0K	脂肪: 29.0g			
醣類:	116.0g	蛋白質: 33.1g	醣類:	117.0g	蛋白質: 34.7g	醣類:	120.5g	蛋白質: 34.9g	醣類:	121.0g	蛋白質: 34.5g			

廠商代表



高伊佩

營養師



單位主管



# 承富

## 彰化女中住宿生

115年5月菜單(素食晚餐)

5月1日(五)

勞動節 放假一天

5月4日(一)			5月5日(二)			5月6日(三)			5月7日(四)			5月8日(五)		
香Q米飯 高麗菜素豆包雞 酸甜豆腐丁 胡瓜豆皮 季節蔬菜X2 竹筍湯			香炒麵疙瘩 細嫩豆腐X1 香炒白菜 素貢丸X1 季節蔬菜X2 綠豆湯			香Q米飯 滷豆輪X2 塔香素豆腸 花拌香菇 季節蔬菜X2 麻油素雞湯			香Q米飯 毛豆拌洋芋 蕃茄豆腐 香炒豆包絲 季節蔬菜X2 粉絲湯			不供餐		
熱量:	850.4K	脂肪: 28.0g	熱量:	885.4K	脂肪: 29.0g	熱量:	818.2K	脂肪: 25.0g	熱量:	857.9K	脂肪: 27.5g			
醣類:	117.0g	蛋白質: 32.6g	醣類:	124.0g	蛋白質: 32.1g	醣類:	116.5g	蛋白質: 31.8g	醣類:	120.5g	蛋白質: 32.1g			
5月11日(一)			5月12日(二)			5月13日(三)			5月14日(四)			5月15日(五)		
香Q米飯 香炒毛豆莢 玉米三色 豆腐鍋 季節蔬菜X2 蘿蔔湯			炒粿條 塔香豆包絲 素烤麩X1 竹筍羹 季節蔬菜X2 冬瓜山粉圓			香Q米飯 塔香素雞丁 家常豆腐 高麗菜豆皮 季節蔬菜X2 味噌菇湯			香Q米飯 香菇麵筋 雙色豆干 炒年糕素黑輪 季節蔬菜X2 蔬菜湯			不供餐		
熱量:	863.0K	脂肪: 27.0g	熱量:	838.3K	脂肪: 27.5g	熱量:	831.0K	脂肪: 27.0g	熱量:	861.7K	脂肪: 26.5g			
醣類:	123.0g	蛋白質: 32.0g	醣類:	116.0g	蛋白質: 31.7g	醣類:	116.0g	蛋白質: 31.0g	醣類:	124.5g	蛋白質: 31.3g			
5月18日(一)			5月19日(二)			5月20日(三)			5月21日(四)			5月22日(五)		
香Q米飯 素雞腿(炸) 紅燒豆腐 毛豆干丁 季節蔬菜X2 酸辣湯			素炒飯 細嫩豆腐X1 滷味拼盤 沙茶素肉羹 季節蔬菜X2 地瓜芋圓			香Q米飯 香滷1/4豆干 日式壽喜燒 薑絲海帶芽 季節蔬菜X2 南瓜濃湯			香Q米飯 筍乾皮絲 細嫩豆腐X1 炒冬粉 季節蔬菜X2 香菇湯			不供餐		
熱量:	823.8K	脂肪: 27.0g	熱量:	883.1K	脂肪: 27.5g	熱量:	822.9K	脂肪: 26.5g	熱量:	862.6K	脂肪: 27.0g			
醣類:	114.5g	蛋白質: 30.7g	醣類:	126.0g	蛋白質: 32.9g	醣類:	116.0g	蛋白質: 30.1g	醣類:	123.0g	蛋白質: 31.9g			
5月25日(一)			5月26日(二)			5月27日(三)			5月28日(四)			5月29日(五)		
香Q米飯 素炒毛豆莢 茄汁洋芋片 五香大豆干X1 季節蔬菜X2 竹筍湯			蒸者麵 塔香素雞丁 地瓜薯條 蒲瓜豆皮 季節蔬菜X2 珍珠奶茶			香Q米飯 滷蘭花干 香滷豆乾丁 素白帶魚X1(炸) 季節蔬菜X2 味噌海芽湯			香Q米飯 素腰花X2 鐵板三角豆腐 高麗菜素豆包雞 季節蔬菜X2 肉骨茶湯			不供餐		
熱量:	848.1K	脂肪: 26.5g	熱量:	838.3K	脂肪: 27.5g	熱量:	814.3K	脂肪: 27.5g	熱量:	868.0K	脂肪: 28.0g			
醣類:	121.5g	蛋白質: 30.9g	醣類:	116.0g	蛋白質: 31.7g	醣類:	111.0g	蛋白質: 30.7g	醣類:	121.0g	蛋白質: 33.0g			

廠商代表

衛生管理人員  
高伊佩

高伊佩

營養師

營養師張曉芸 張曉芸

單位主管

楊承榮