

桃園市立蘆竹幼兒園 114年度第二學期菜單計畫總表

週別	星期	日期	早上點心	午 餐					水果	下午點心	營養成分(份數)							
				主食	主菜	副菜	青菜	湯			全穀	豆魚	乳品	蔬菜	水 果	油 脂	熱 量	
第1週	一	2/23	冰烤地瓜	養生麥茶	麥片飯	香滷雞腿	培根雙花	溯源青菜	紫菜蛋花湯	水果	營養吻魚粥	5.8	2.2	0.0	1.1	1.0	1.9	747
	二	2/24	鮮蔬餛飩湯		小米飯	蕷菁燒肉	蘭陽西魯肉	有機菜	冬菜肉片湯	水果	綜合豆花	5.0	2.5	0.0	1.5	1.0	1.5	749
	三	2/25	雜糧饅頭	LP33優酪乳	中式特餐	黃金海洋炒飯	蔭豉豆腐	溯源青菜	黃瓜雞骨湯	水果	暖暖關東煮	4.6	2.4	0.6	1.5	1.0	1.7	745
	四	2/26	肉絲麵線		糙米飯	味噌燒雞	冬瓜絞肉	有機菜	玉米蛋花湯	水果	醇奶布丁	4.5	2.1	0.0	1.1	1.0	1.5	664
	五	2/27				228連假												

※若遇不可抗拒之天然災害導致影響產地農產品之收成，本公司可適度與校方共識調整菜單。

※溯源青菜:有機青菜.履歷青菜.QR-cord青菜等溯源青菜，結合三章一Q，豬肉.雞肉來源皆為國產豬肉。

※參考菜單皆配合三章一Q申請之設計；若未有補助款時，菜單再另行調整，實際供應菜色依每月提供月菜單為主。

※可能含過敏原:甲殼.芒果.花生.牛奶.羊奶.蛋.堅果.芝麻.含麩質穀物.大豆.魚類及其製品，使用亞硫酸鹽類等。

桃園市立蘆竹幼兒園 114年度第二學期菜單計畫總表

週別	星期	日期	早上點心	午 餐					水果	下午點心			營養成分(份數)						
				主食	主菜	副菜	青菜	湯					全穀	豆魚	乳品	蔬菜	水果	油脂	熱量
第2週	一	3/2	愛心牛奶球	鮮奶	五穀飯	海結燒肉	黃金蝦捲	有機菜	雙色蘿蔔湯	水果	玉米排骨湯		4.8	1.8	0.6	1.1	1.0	1.8	716
	二	3/3	魚丸米粉湯		紅藜飯	鹽水雞	涼薯三絲	溯源青菜	金菇肉絲湯	水果	蓮子薏仁粥		4.8	2.0	0.0	1.5	1.0	1.8	695
	三	3/4	寧波年糕湯		中式特餐	水餃	蔥爆麵腸	溯源青菜	酸辣湯	水果	慶生蛋糕	鮮奶	4.5	2.3	0.6	1.0	1.0	1.6	705
	四	3/5	餡餅	鮮奶	麥片飯	香滷雞翅	南瓜炒蛋	有機菜	福菜大骨湯	水果	鮮蔬什錦煲		4.6	2.6	0.6	1.0	1.0	1.8	729
	五	3/6	油蔥芋粿湯		薏仁飯	玉米蒸肉餅	香炒甜條	溯源青菜	香菇雞湯	水果	芝麻包	履歷豆奶	4.8	2.3	0.0	1.0	1.0	1.7	670
第3週	一	3/9	奶油餐包	鮮奶	小米飯	三杯雞	培根高麗菜	溯源青菜	結頭雞湯	水果	香菇瘦肉粥		4.6	2.3	0.6	1.3	1.0	1.8	747
	二	3/10	什錦烏龍麵		香鬆飯	浦燒鯛魚	黃瓜錦絲	有機菜	元氣蔬菜湯	水果	海鮮豆腐羹		4.5	3.1	0.0	1.4	1.0	1.6	711
	三	3/11	銀絲卷	低糖豆漿	中式特餐	家鄉滷肉飯	醬燒竹輪海絲	溯源青菜	白玉豚骨湯	水果	地瓜粉圓湯		5.5	2.5	0.0	1.2	1.0	1.7	792
	四	3/12	果醬土司	AB優酪乳	糙米飯	糖醋雞丁	醬味干片	有機菜	紫菜蛋花湯	水果	台式粿仔條		4.8	2.6	0.6	1.0	1.1	1.5	800
	五	3/13	柴魚麵線		芝麻飯	壽喜燒肉片	醋溜馬鈴薯	溯源青菜	牛蒡枸杞湯	水果	水煮蛋	鮮奶	4.8	2.5	0.6	1.0	1.0	1.7	741
第4週	一	3/16	銅鑼燒	鮮奶	燕麥飯	沙茶豬柳	玉米雞茸	溯源青菜	山藥雞湯	水果	日式佃煮		5.0	1.8	0.6	1.2	1.0	2.0	737
	二	3/17	雲吞細粉湯		蕎麥飯	孜然雞丁	海芽滑蛋	有機菜	刈薯鮮菇湯	水果	紅豆麥片湯		4.7	2.5	0.0	1.4	1.0	1.7	749
	三	3/18	珍珠糯米丸	低糖豆漿	中式特餐	肉絲炒麵	醬燒冬瓜	溯源青菜	青菜豆腐湯	水果	鮮蔬甜條湯		4.5	2.5	0.0	1.6	1.0	1.8	681
	四	3/19	饅頭夾蛋	優酪乳	五穀飯	粉蒸肉	韓式芽菜	有機菜	花瓜雞湯	水果	及第粥		4.9	2.4	0.6	1.1	1.0	2.0	710
	五	3/20	什錦麵疙瘩		紫米飯	雙蘿蔔燉雞	麻婆豆腐	溯源青菜	錦繡三絲湯	水果	小籠包	鮮奶	4.8	2.3	0.6	1.1	1.0	1.7	745
第5週	一	3/23	新感覺草莓夾心	鮮奶	薑黃飯	烤肉醬燒肉	懷舊蒸蛋	溯源青菜	仙草雞湯	水果	滑蛋鮮蔬粥		4.8	2.2	0.6	1.1	1.0	1.8	743
	二	3/24	擔仔麵		糙米飯	豉汁雞丁	醬燒年糕	有機菜	黃瓜排骨湯	水果	中華豆花		4.5	2.4	0.0	1.6	1.0	1.8	694
	三	3/25	南瓜雜糧小饅頭	鮮奶	中式特餐	麻油雞炊飯	開陽扁蒲	溯源青菜	蔬菜蛋豚骨湯	水果	四神排骨湯		4.6	2.5	0.6	1.3	1.0	2.0	745
	四	3/26	芋頭糕湯		薏仁飯	馬鈴薯燉雞	雙花什錦	有機菜	榨菜雙絲湯	水果	優格		4.5	2.1	0.4	1.3	1.0	1.8	716
	五	3/27	馬拉糕	鮮奶	小米飯	薑絲蒸魚	紅燒油豆腐	溯源青菜	木瓜豚骨湯	水果	枸杞銀耳甜湯		4.5	2.0	0.6	1.0	1.0	1.5	747
第6週	一	3/30	營養穀片	鮮奶	芝麻飯	紅燒肉	銀芽雞絲	溯源青菜	涼薯蛋花湯	水果	綠豆粉圓湯		4.8	1.6	0.6	1.5	1.0	1.5	748
	二	3/31	扁食湯		紅藜飯	花瓜燒雞	西芹錦菇	有機菜	冬瓜蛤蠣湯	水果	小魚糙米粥		5.0	2.2	0.0	1.5	1.0	1.8	695

※若遇不可抗拒之天然災害導致影響產地農產品之收成，本公司可適度與校方共識調整菜單。

※溯源青菜:有機青菜.履歷青菜.QR-cord青菜等溯源青菜，結合三章一Q，豬肉.雞肉來源皆為國產豬肉。

※參考菜單皆配合三章一Q申請之設計；若未有補助款時，菜單再另行調整，實際供應菜色依每月提供月菜單為主。

※可能含過敏原:甲殼.芒果.花生.牛奶奶.羊奶奶.蛋.堅果.芝麻.含麩質穀物.大豆.魚類及其製品，使用亞硫酸酸鹽類等。

桃園市立蘆竹幼兒園 114年度第二學期菜單計畫總表

週別	星期	日期	早上點心		午 餐					水果	下午點心			營養成分(份數)						
					主食	主菜	副菜	青菜	湯					全穀	豆魚	乳品	蔬菜	水果	油脂	熱量
第6週	三	4/1	南瓜凍腐湯		歡樂兒童餐	香雞漢堡	玉米炒蛋	溯源青菜	巧達濃湯	水果	慶生蛋糕	優酪乳		5.1	2.0	0.6	1.0	1.0	1.6	744
	四	4/2	濃湯通心粉		糙米飯	豆瓣炒肉絲	蠔油粉絲煲	有機菜	味噌豆腐湯	水果	奶酪			5.0	2.0	0.4	1.0	1.0	1.7	712
	五	4/3			兒童休假															
第7週	一	4/6			清明節休假															
	二	4/7	杯子蛋糕	鮮奶	糙米飯	麻油雞	培根雙花	有機菜	福菜肉片湯	水果	玉米排骨湯			4.8	2.5	0.6	1.1	1.0	1.6	748
	三	4/8	鹽水意麵		義麵特餐	白醬培根義大利麵	黃金海鮮排	溯源青菜	羅宋湯	水果	芋香鹹粥			4.8	2.8	0.0	1.0	1.0	1.6	704
	四	4/9	壽司	養生麥茶	燕麥飯	蒜泥白肉	螞蟻上樹	有機菜	田園蔬菜湯	水果	冬瓜虱目丸湯			5.1	1.6	0.0	1.7	1.0	1.8	664
	五	4/10	榨菜肉絲麵		芝麻飯	南瓜燒雞	肉末燒豆腐	溯源青菜	青菜蛋花湯	水果	水煮蛋	枸杞茶		4.5	3.7	0.0	1.0	1.0	1.7	769
第8週	一	4/13	菠蘿餐包	優酪乳	蕎麥飯	醬燒豬排	櫻花蝦炒高麗	溯源青菜	蘿蔔玉米湯	水果	肉絲米苔目			4.5	2.3	0.6	1.3	1.0	1.7	733
	二	4/14	紅糖饅頭	履歷豆奶	糙米飯	泡菜年糕雞	紅脆海帶絲	有機菜	黃瓜大骨湯	水果	蔬菜銀魚粥			4.9	2.7	0.0	1.5	1.0	1.5	732
	三	4/15	肉燥雞絲麵		中式特餐	烤肉醬拌飯	香菇蒸蛋	溯源青菜	山藥湯	水果	銀絲卷	鮮奶		4.9	1.9	0.6	1.2	1.0	1.8	738
	四	4/16	鮪魚三明治	鮮奶	麥片飯	蠔油燒雞	什錦炒菇	有機菜	蒲瓜排骨湯	水果	花枝羹湯			4.5	2.5	0.6	1.4	1.0	2.1	706
	五	4/17	醬炒蘿蔔糕		紫米飯	普羅旺斯煮魚	客家小炒	溯源青菜	冬瓜枸杞湯	水果	紅豆薏仁湯			4.6	2.5	0.0	1.2	1.0	1.5	727
第9週	一	4/20	蜂蜜蛋糕	鮮奶	五穀飯	咕咾肉	鮮蔬素雞	溯源青菜	味噌海芽湯	水果	香菇雞麵線			4.8	2.1	0.6	1.0	1.1	1.8	741
	二	4/21	客家粄條		小米飯	日式照燒雞	田園四寶	有機菜	肉骨茶湯	水果	珍珠豆花			4.7	2.8	0.0	1.2	1.0	1.6	715
	三	4/22	豆沙包	鮮奶	中式特餐	水餃	三色干絲	溯源青菜	酸辣湯	水果	金銀蛋瘦肉粥			4.5	2.6	0.6	1.0	1.0	1.6	720
	四	4/23	雜糧饅頭	優酪乳	香鬆飯	香芋燒雞	白菜什錦	有機菜	牛蒡湯	水果	什錦米粉湯			4.8	1.9	0.6	1.2	1.0	1.7	741
	五	4/24	家常鍋燒意麵		薏仁飯	紅燒豬腳	蕃茄炒蛋	溯源青菜	木瓜紅棗湯	水果	奶酪			4.7	2.0	0.4	1.5	1.0	1.5	694
第10週	一	4/27	全麥土司	鮮奶	薑黃飯	香滷雞腿	黃瓜蒟蒻片	溯源青菜	鮮菇嫩腐煲	水果	家常黑輪湯			4.8	2.1	0.6	1.5	1.0	1.6	742
	二	4/28	鮮蔬螺旋麵		紅藜飯	瓜仔肉	蒜香小魚豆干	有機菜	蔭冬瓜雞湯	水果	台式鹹粥			4.7	2.7	0.0	1.3	1.0	1.7	703
	三	4/29	青蔥小麵包	鮮奶	中式特餐	咖哩豬肉炒飯	西芹錦菇	溯源青菜	南瓜濃湯	水果	鮮菇冬粉煲			5.4	1.0	0.6	1.3	1.0	1.6	691
	四	4/30	油蔥芋粿湯		糙米飯	筍香燒肉	扁蒲炒肉片	有機菜	白菜蛋花湯	水果	醇奶布丁			4.8	1.9	0.0	1.5	1.0	1.5	714

※若遇不可抗拒之天然災害導致影響產地農產品之收成，本公司可適度與校方共識調整菜單。

※溯源青菜:有機青菜.履歷青菜.QR-cord青菜等溯源青菜，結合三章一Q，豬肉.雞肉來源皆為國產豬肉。

※參考菜單皆配合三章一Q申請之設計；若未有補助款時，菜單再另行調整，實際供應菜色依每月提供月菜單為主。

※可能含過敏原：甲殼.芒果.花生.牛奶.羊奶.蛋.堅果.芝麻.含麩質穀物.大豆.魚類及其製品，使用亞硫酸酸鹽類等。

# 桃園市立蘆竹幼兒園 114年度第二學期菜單計畫總表

週別	星期	日期	早上點心		午 餐					水果	下午點心			營養成分(份數)						
					主食	主菜	副菜	青菜	湯					全穀	豆魚	乳品	蔬 菜	水 果	油 脂	熱 量
	五	5/1			五一休假															
第11週	一	5/4	營養穀片	鮮奶	五穀飯	紅燒魚	香炒海茸	溯源青菜	蘿蔔排骨湯	水果	皮蛋瘦肉粥			4.5	2.4	0.6	1.3	1.0	1.5	744
	二	5/5	香菇肉絲麵線		芝麻飯	鐵板肉柳	開陽高麗	有機菜	涼薯三絲湯	水果	薑汁豆花			4.4	2.4	0.0	1.6	1.0	1.7	725
	三	5/6	鍋貼	養生麥茶	義麵特餐	蕃茄肉醬義大利麵	香檸雞柳條	溯源青菜	南瓜濃湯	水果	慶生蛋糕	鮮奶		5.0	2.2	0.6	1.0	1.0	1.7	746
	四	5/7	饅頭夾蛋	鮮奶	燕麥飯	塔香雞丁	絲瓜炒金菇	有機菜	蔬菜味噌湯	水果	什錦肉羹湯			4.7	2.5	0.6	1.7	1.0	1.6	738
	五	5/8	鮮蔬烏龍麵		紫米飯	蔭冬瓜蒸肉	芋香白菜滷	溯源青菜	山藥雞湯	水果	中華愛玉			5.1	1.5	0.0	1.1	1.0	1.6	668
第12週	一	5/11	杯子蛋糕	鮮奶	麥片飯	蜜汁燒雞	芝麻嫩海芽	溯源青菜	牛蒡排骨湯	水果	肉燥湯麵			4.4	2.0	0.6	1.1	1.0	1.8	704
	二	5/12	鮮蔬餛飩湯		蕎麥飯	照燒肉片	佃煮麵輪	有機菜	白菜金菇湯	水果	紅豆麥片湯			4.8	2.0	0.0	1.4	1.0	1.6	710
	三	5/13	滑蛋雞絲麵		中式特餐	白米香菇油飯	洋蔥炒蛋	溯源青菜	花瓜雞湯	水果	水煮玉米	鮮奶		4.7	1.9	0.6	1.2	1.0	1.6	709
	四	5/14	銀絲卷	米漿	糙米飯	普羅旺斯煮魚	醬爆回鍋干片	有機菜	木瓜枸杞湯	水果	蔬菜滑蛋粥			5.6	2.0	0.0	1.3	1.0	1.6	706
	五	5/15	味噌拉麵		薏仁飯	脆瓜燒雞	珠圓玉潤	溯源青菜	鮮蔬蛋花湯	水果	珍珠冬瓜牛奶			5.3	2.1	0.1	1.0	1.0	1.6	739
第13週	一	5/18	冰烤地瓜	鮮奶	香鬆飯	香滷豬排	什錦炒菇	溯源青菜	紫菜吻魚湯	水果	福州丸湯			5.4	2.3	0.6	1.3	1.0	1.6	742
	二	5/19	蛋香意麵		芝麻飯	醬爆雞丁	蜜汁南瓜	有機菜	錦繡三絲湯	水果	竹筍包	履歷豆奶		5.0	2.1	0.6	1.1	1.0	1.9	702
	三	5/20	蛋塔	鮮奶	中式特餐	水餃	家鄉滷味	溯源青菜	酸辣湯	水果	芋香鹹粥			4.8	2.5	0.6	1.0	1.0	1.5	739
	四	5/21	雞蛋小饅頭	AB優酪乳	糙米飯	腐乳嫩雞	懷舊蒸蛋	有機菜	榨菜雙絲湯	水果	海鮮湯麵			4.8	2.7	0.6	1.0	1.0	1.4	731
	五	5/22	家常米粉湯		小米飯	京醬燒肉	香菇冬瓜	溯源青菜	玉米蛋花湯	水果	綠豆湯			4.7	1.8	0.0	1.3	1.0	1.7	702
第14週	一	5/25	紅豆餐包	鮮奶	紅藜飯	海結燒雞	玉米肉茸	溯源青菜	絲瓜滑蛋湯	水果	及第粥			4.5	2.3	0.6	1.0	1.0	1.7	725
	二	5/26	肉絲湯粄條		糙米飯	豆豉蒸魚	桂筍炒肉絲	有機菜	冬菜肉片湯	水果	日式佃煮			4.8	2.1	0.0	1.5	1.0	1.8	672
	三	5/27	芋頭糕湯		中式特餐	蝦仁蛋炒飯	紅燒獅子頭	溯源青菜	青菜豆腐湯	水果	小籠包	LP33優酪乳		4.7	2.3	0.6	1.0	1.0	1.5	725
	四	5/28	南瓜雜糧小饅頭	鮮奶	薑黃飯	雙蘿燉雞	鐵板銀芽	有機菜	蔬菜金菇湯	水果	玉米蓮子薏仁排骨湯			4.8	2.0	0.6	1.5	1.0	1.5	744
	五	5/29	泡菜鮮菇煲		五穀飯	蒙古烤肉	肉末毛豆馬鈴薯	溯源青菜	鳳梨苦瓜雞	水果	檸檬愛玉			4.5	2.2	0.0	0.9	1.0	1.5	712

※若遇不可抗拒之天然災害導致影響產地農產品之收成，本公司可適度與校方共識調整菜單。

※溯源青菜:有機青菜.履歷青菜.QR-cord青菜等溯源青菜，結合三章一Q，豬肉.雞肉來源皆為國產豬肉。

※參考菜單皆配合三章一Q申請之設計；若未有補助款時，菜單再另行調整，實際供應菜色依每月提供月菜單為主。

※可能含過敏原:甲殼.芒果.花生.牛奶.羊奶.蛋.堅果.芝麻.含麩質穀物.大豆.魚類及其製品，使用亞硫酸鹽類等。

桃園市立蘆竹幼兒園 114年度第二學期菜單計畫總表

週別	星期	日期	早上點心		午 餐					水果	下午點心			營養成分(份數)						
					主食	主菜	副菜	青菜	湯					全穀	豆魚	乳品	蔬菜	水 果	油 脂	熱量
第15週	一	6/1	愛心牛奶球	鮮奶	小米飯	咕咾雞丁	蒜香花菜	溯源青菜	海芽蛋花湯	水果	黑糖豆花			4.4	2.5	0.6	1.0	1.1	1.5	743
	二	6/2	什錦湯餃		燕麥飯	薑汁燒肉片	毛豆滑蛋	有機菜	香菇雞湯	水果	滑蛋鮮蔬粥			4.5	3.5	0.0	1.0	1.0	1.7	739
	三	6/3	蔬菜雞絲麵		中式特餐	咖哩雞肉燴飯	香拌素雞	溯源青菜	扁蒲大骨湯	水果	慶生蛋糕	鮮奶		5.0	2.4	0.6	1.0	1.0	1.7	736
	四	6/4	香菇燒賣	鮮奶	糙米飯	茄汁肉醬	鮮蔬麵腸	有機菜	豆薯雞湯	水果	鮮菇冬瓜薏仁排骨			4.5	2.6	0.6	1.6	1.0	1.7	725
	五	6/5	古早味鹹粿湯		芝麻飯	蒜香野菇雞	螞蟻上樹	溯源青菜	蕃茄蔬菜湯	水果	紅糖饅頭	鮮奶		5.1	2.0	0.6	1.5	1.0	1.6	712
第16週	一	6/8	奶酥餐包	鮮奶	蕎麥飯	竹筍燒雞	客家小炒	牛蒡鮮蔬湯		水果	鍋燒意麵			4.5	2.4	0.6	1.2	1.0	1.6	744
	二	6/9	餛飩蛋花湯		麥片飯	香菇肉燥	肉絲炒洋芋	有機菜	冬瓜豚骨湯	水果	奶香西米露			4.7	1.7	0.1	1.1	1.0	1.0	661
	三	6/10	芋泥包	低糖豆漿	中式特餐	古早味炒麵	脆瓜拌花生	溯源青菜	肉骨茶湯	水果	肉羹清湯			4.6	2.7	0.0	1.5	1.0	2.1	715
	四	6/11	蒸地瓜	優酪乳	薏仁飯	豆瓣魚肉	醬燒竹輪海絲	有機菜	黃瓜大骨湯	水果	皮蛋瘦肉粥			4.8	2.0	0.6	1.2	1.0	1.6	724
	五	6/12	肉絲米苔目		紅藜飯	醬爆雞丁	紅燒豆腐	溯源青菜	蘿蔔丸子湯	水果	雜糧饅頭	鮮奶		4.7	2.2	0.6	1.1	1.0	1.6	706
第17週	一	6/15	新感覺草莓夾心	鮮奶	紫米飯	魚香肉絲	扁蒲炒金菇	溯源青菜	馬鈴薯大骨湯	水果	什錦年糕湯			4.8	1.6	0.6	1.5	1.0	1.6	720
	二	6/16	日式關東煮		糙米飯	香滷雞翅	秋葵蒸蛋	有機菜	南瓜蔬菜湯	水果	珍珠糯米丸	鮮奶		4.8	2.5	0.6	1.0	1.0	1.5	746
	三	6/17	銀絲卷	鮮奶	中式特餐	家鄉滷肉飯	蒜香絲瓜	溯源青菜	玉米蛋花湯	水果	鮮魚元氣粥			5.3	1.9	0.6	1.2	1.0	1.7	743
	四	6/18	莧菜蛋麵線		香鬆飯	豉汁雞丁	蘭陽西魯肉	有機菜	鮮筍排骨湯	水果	端午肉粽	養生麥茶		5.2	2.5	0.0	1.6	1.0	1.5	719
	五	6/19				端午節補假														
第18週	一	6/22	營養穀片	鮮奶	五穀飯	樹子蒸魚	鐵板油腐	溯源青菜	薑絲冬瓜湯	水果	團圓火鍋湯			4.4	2.1	0.6	1.0	1.0	1.6	718
	二	6/23	黑糖小饅頭	AB優酪乳	蕎麥飯	什錦黑醋雞	鳳梨炒木耳	有機菜	白菜肉片湯	水果	綠豆薏仁湯			4.5	2.0	0.6	1.1	1.2	1.4	744
	三	6/24	肉絲湯麵		中式特餐	水餃	涼薯三絲	溯源青菜	酸辣湯	水果	干貝鮮味粥			4.6	3.0	0.0	1.0	1.0	1.6	704
	四	6/25	港式蘿蔔糕	鮮奶	紅藜飯	香滷雞腿	紅燒茄子	有機菜	青菜蛋花湯	水果	客家粄條			4.4	2.3	0.6	1.1	1.0	1.8	723
	五	6/26	鮮菇細粉煲		糙米飯	八寶肉醬	鮮蔬炒蛋	溯源青菜	木瓜紅棗湯	水果	仙草蜜			4.5	2.5	0.0	1.3	1.0	1.5	739
第19週	一	6/29	晨光葡萄土司	鮮奶	義麵特餐	蕃茄肉醬義大利麵	香酥雞塊	溯源青菜	玉米濃湯	水果	芋香鹹粥			4.7	2.4	0.6	1.0	1.0	1.7	741
	二	6/30	絲瓜麵線		糙米飯	甘露鮮魚煮	筍乾麵輪	有機菜	白玉豚骨湯	水果	醇奶布丁			4.4	2.0	0.0	1.2	1.0	1.6	658

※若遇不可抗拒之天然災害導致影響產地農產品之收成，本公司可適度與校方共識調整菜單。

※溯源青菜:有機青菜.履歷青菜.QR-cord青菜等溯源青菜，結合三章一Q，豬肉.雞肉來源皆為國產豬肉。

※參考菜單皆配合三章一Q申請之設計；若未有補助款時，菜單再另行調整，實際供應菜色依每月提供月菜單為主。

※可能含過敏原:甲殼.芒果.花生.牛乳.羊奶.蛋.堅果.芝麻.含麩質穀物.大豆.魚類及其製品，使用亞硫酸鹽類等。