	12日	1日(一)			12日2	口(一)			12日3	3日(三)			12日	4日(四)			12日	5日(五)		
					12月2日(二) 蕎麥小米飯				香Q米飯				地瓜燕麥飯				蛋蛋炒飯			
	質Q不敗 紅燒雞																			
				里肌肉排(加)					麻油燒雞				紅燒爌肉條(醃)				岩燒鳳翅			
黄金魚(炸海加)				鐵板蔬滑肉				干片菇燒肉(豆)					五香滷蛋				地瓜薯條(炸)			
紅顏炒蛋				豆瓣豆腐(豆)					鮮蔬三炒				三絲銀芽				扁蒲双寶			
淺色蔬菜				有機深色蔬菜(有機小松菜)				深色蔬菜					淺色蔬菜				深色蔬菜			
	冬瓜肉絲湯			紫菜蛋花湯				三寶湯				柴魚	柴魚豆腐味噌湯(豆)+豆漿				大頭菜金菇湯			
熱量:	706.5K	脂肪:	23.5g	熱量:	701.5K	脂肪:	23.0g	熱量:	706.0K	脂肪:	22.5g	熱量:	718.5K	脂肪:	22.5g	熱量:	700.5K	脂肪:	23.0g	
醣類:				醣類: 94.0g 蛋白質: 29.6g			醣類: 96.0g 蛋白質: 28.9g			醣類:	醣類: 99.0g 蛋白質: 29.0g						27.1g			
	12月8日(一)			12月9日(二)				12月10日(三)					12月11日(四)				12月12日(五)			
香O米飯			地瓜糙米飯				香Q米飯					燕麥Q飯				肉燥炒麵				
生鮮卡拉魚(炸海)主菜生鮮水產			咖哩雞				美味回鍋肉(豆)					味噌芝麻豬				卡拉雞腿(炸)				
沙茶柴魚炒鮮筍				瓜仔肉醬(醃)					黃瓜燴菇				白菜豆腐煲(豆)				奶黄Q包(冷)			
茄汁捲捲絞肉				柴魚豬肉燒					豬肉餡餅(加)				金穗番茄蛋				干絲炒海絲(豆)			
淺色蔬菜				有機淺色蔬菜(有機黑葉白菜)				深色蔬菜					深色蔬菜				深色蔬菜			
玉米濃湯(芡)			綠豆湯					三絲湯				枸杞冬瓜湯				銀蘿紅K湯				
熱量:	728.0K	脂肪:	23.5g	熱量:	753.0K	脂肪:	23.0g	熱量:	732.0K	脂肪:	22.5g	熱量:	724.0K	脂肪:	23.0g	熱量:	734.0K	脂肪:	23.5g	
醣類:	99.0g	蛋白質:	29.2g	醣類:	107.0g	蛋白質:	29.4g	醣類:	102.0g	蛋白質:	28.6g	醣類:	100.0g	蛋白質:	28.3g	醣類:	100.0g	蛋白質:	29.5g	
		15日(一)			12月16					7日(三)				18日(四)				19日(五)		
	香Q米飯			地瓜小米飯					香Q米飯				蕎麥麥片飯				招牌雞肉飯			
	和風雞排(加)			瓜仔雞(醃)					洋芋燴肉				銀蘿豬腩				香脆雞翅(炸)			
	醬汁燒蛋			卡啦脆魚(炸海)副菜生鮮水產				;	咖哩香腐(豆)				拌炒小菜			日式蘿蔔糕(冷)				
	奶香鮮味洋芋燒			螞蟻上樹					柴魚菇香燴白菜				醬香甜不辣(加)			蓋蓋大滷桶(豆)				
	淺色蔬菜			有機深色蔬菜(有機油江菜)					深色蔬菜				深色蔬菜			淺色蔬菜				
-	豆腐海根味噌湯(豆)			三味湯					冬至湯圓(冷)				麵線糊(芡)				海芽金菇湯			
熱量:	<u> 730.0K</u>	脂肪:	23.5g	熱量:	745.0K	<u> </u>	24.0g	熱量:	764.0K	勿区(/マ 脂肪:	23.0g	熱量:	<u>交</u> 731.0K	脂肪:	22.5g	<b>数量</b> :	/写 <i>ス</i> 723.5K	脂肪:	23.5g	
醣類:	98.0g	蛋白質:	30.6g	醣類:	100.0g	蛋白質:	31.3g	醣類:	109.0g	蛋白質:	29.1g	醣類:	103.0g	蛋白質:	28.1g	醣類:	99.0g	蛋白質:	28.0g	
	12月2	22日(一)			12月23	3日(二)			12月2	4日(三)			12月:	25日(四)			12月2	26日(五)		
	地瓜小米飯				什穀Q飯				香Q米飯								雙醬滑麵			
	黄金魚排(炸海加) 什錦炒蛋			筍干豬柳(醃) 松阪豬肉鍋					三杯雞								日式雞腿排			
								番茄蛋腐(豆)				/ <del></del> /				香薯餅(加)				
干片海鮮小炒(豆海)			芝麻翅腿					宴香蒸餃(冷)				行憲紀念日				炒四絲				
	深色蔬菜			有機深色蔬菜(有機小松菜)					後色蔬菜								深色蔬菜			
	蘿蔔玉米湯			有域术巴城来(有域)  饭来)    紫菜蛋花湯					時蔬什錦湯								/木巴城朱 什錦綜合湯			
<b>数量:</b>	<u> </u>	上下      <sub>脂肪:</sub>	23.5g	<b>数量:</b>	<u> </u>	电化汤	23.0g	数量:	<u></u> 725.0K	1丁 <i>沛汤</i>   <sub>脂肪:</sub>	23.0g	執量:	V	脂肪:	la .	<b></b> 数量:	1丁並行 731.0K	脂肪:	23.5g	
熱重: 離類:	710.0K 94.0g	蛋白質:		熱重: 醣類:	706.0K 94.0g	脂肪· 蛋白質:	23.0g 29.6g	熱重: 酷類:	725.0K 99.0g	蛋白質:	23.0g 29.4g	熱重: 酷類:	g	脂肪· 蛋白質:	g	熱重: 醣類:	731.0K 1010g	蛋白質:	23.3g 27.8g	
		29日(一)	<u> </u>		ŭ	0日(二)				1日(三)							<u> </u>			
	香Q米飯			燕麥Q飯					香Q米飯				本公司使用						SIDE	
三節雞翅 下飯醬肉(豆)				家傳豬里肌 醬汁凹凸蛋					麻油菇香燉雞 豆腐絞肉(豆) 黃金炒蛋			4	國產豬肉			平良而上敞				
												F								
												1								
越式河粉(海) 深色蔬菜				鮮炒綠芽(海) 有機淺色蔬菜(荷葉白菜)					東金炒鱼 深色蔬菜							X X-				
			,	乍								*本菜單	含有海鮮、魚	類、芝麻、堅	*菜單設計			Q 2	章	
		每帶苗湯				鮮蔬湯				海根湯		果類、雞	達蛋、麩質之業	设物、大豆等基	* 學級 · /30		聖國小菜單) v.food@gmail.e			
熱量:	730.0K	脂肪:	23.5g	熱量:	720.0K	脂肪:	23.5g	熱量:	718.0K	脂肪:	23.0g	製品,對	付食物過敏體質	質者不適合食用			/.100d@gma11.6  何問題,請洽		114.12月	
醣類:	98.0g	蛋白質:	30.6g	醣類:	96.0g	蛋白質:	30.2g	醣類:	97.0g	蛋白質:	29.7g	1								