

三章1Q詳情		早點心		午餐			午點心		菜式及份量				
星期	日期	菜式	份量	菜式	份量	菜式	份量	菜式	份量	菜式	份量	菜式	份量
10/1	10/1	★	地瓜鹹粥	白米、地瓜、絞肉、高麗菜	碗	洋蔥豬柳	碗	南瓜滑蛋	碗	味噌白菜湯	碗	茄汁螺旋麵	碗
10/2	10/2	★	擔擔飯條	飯條、絞肉、豆芽菜	碗	粉蒸肉	碗	金菇高麗	碗	冬瓜鮮排湯	碗	起司貝果+優酪乳	碗
10/5	10/5	★	麻油麵線	麵條、肉絲、蚵仔菜	碗	日式薑燒豬	碗	起司肉茸玉米	碗	蔬菜大骨湯	碗	客家鹹粥	碗
10/6	10/6	★	芋泥包+瓶裝豆漿	芋泥包、瓶裝豆漿	碗	糖醋魚丁	碗	鮮菇青花	碗	馬鈴薯濃湯	碗	紅豆薏仁湯	碗
10/7	10/7	★	白菜冬粉	冬粉、肉絲、白菜	碗	特餐	碗	紅蘿蔔炒蛋	碗	榨菜肉絲湯	碗	慶生蛋糕+鮮奶	碗
10/8	10/8	★	鮪魚蔬菜粥	白米、鮪魚、絞肉、高麗菜	碗	三杯雞	碗	芽菜肉絲	碗	青木瓜排骨湯	碗	優格	碗
10/9	10/9	★											
【雙十節連假】													
10/12	10/12	★	白菜雞絲麵	雞絲麵、肉絲、雞蛋Q、大白菜	碗	冬瓜滷雞	碗	腐皮竹筍	碗	羅宋湯	碗	肉茸小米粥	碗
10/13	10/13	★	銀絲卷+優酪乳	肉燥、銀絲卷、優酪乳	碗	紅燒豬排	碗	螞蟥上樹	碗	玉米濃湯	碗	家傳麵疙瘩	碗
10/14	10/14	★	肉燥米粉湯	米粉、絞肉、大白菜	碗	香炒刀削麵	碗	回鍋干片	碗	佛手大骨湯	碗	燒仙草	碗
10/15	10/15	★	葡萄吐司+鮮奶	葡萄吐司、鮮奶	碗	照燒雞丁	碗	蒜香海茸	碗	豆薯肉絲湯	碗	油腐寬粉	碗
10/16	10/16	★	蘿蔔糕湯	白米、蘿蔔、絞肉	碗	肉燥豆腐	碗	蛋香蒲瓜	碗	鮮味黃芽湯	碗	中華愛玉	碗
10/19	10/19	★	馬拉糕+鋁箔豆漿	馬拉糕、鋁箔豆漿	碗	香酥魚排	碗	玉米炒雞丁	碗	青木瓜雞湯	碗	蔬菜雞茸粥	碗
10/20	10/20	★	客家飯條	飯條、肉絲、S、豆芽菜	碗	醬燒雞丁	碗	椒香寬粉	碗	大滷湯	碗	關東煮	碗
10/21	10/21	★	香菇肉燥冬粉	冬粉、絞肉、香菇、蚵仔菜	碗	肉絲炒飯	碗	菇香黃瓜	碗	冬瓜大骨湯	碗	紅豆麥片湯	碗
10/22	10/22	★	瘦肉胚芽米粥	白米、胚芽米、絞肉、S、高麗菜	碗	塔香雞丁	碗	竹筍炒肉絲	碗	蔬菜味噌湯	碗	滑蛋肉絲麵線	碗
10/23	10/23	★	大滷麵	油麵、肉絲、S、雞蛋Q、大白菜	碗	壽喜燒肉片	碗	毛豆燴豆腐	碗	海芽蛋花湯	碗	愛心牛奶球+鮮奶	碗
10/26	10/26	★											
【光復節連假】													
10/27	10/27	★	肉燥湯麵	麵條、絞肉、蚵仔菜	碗	蘿蔔燒雞	碗	洋蔥炒蛋	碗	三絲湯	碗	皮蛋瘦肉粥	碗
10/28	10/28	★	肉包+鮮奶	肉包、鮮奶	碗	肉燥拌麵	碗	蜜香油腐	碗	玉米蛋花湯	碗	椰香紫米湯	碗
10/29	10/29	★	珠貝肉茸蔬菜粥	白米、珠貝、絞肉、蚵仔菜	碗	南洋咖喱雞	碗	鍋燒海結	碗	薏仁排骨湯	碗	豚骨烏龍麵	碗
10/30	10/30	★	香蔥雞絲麵	雞絲麵、肉絲、洋蔥	碗	糙米飯	碗	開燴白菜滷	碗	冬瓜雞湯	碗	水煮蛋+優酪乳	碗

*蔬食日及3童1Q豆奶日:10/16。

*本廠一律使用國產豬肉、雞肉。

*配合國產可追溯生鮮漁產品金材改革，並主要金材明細標示「S、CAS^{標章}、Q、可追溯生產來源、T、產銷履歷。

* 本藥單內含「甲殼類、花生、牛奶、雞蛋、堅果、芝麻、全素質食物、大豆類、芋類製品」，不適合其過敏體質者食用。

