日期	星期		主食	主菜1	主菜2	副菜1	副菜2	湯	醣	五白	脂	熱	
9/1	期	三章一		蒜味肉排/炒		业菜豆干/炒	炒青菜/炒	│ │ 柴魚味噌湯/水煮	類 98	28	肪 26	量 738	70
9/ 1	_	Q日 食材	白米	新 不 内 新 / グ 緒排	維蛋	豆干/韭菜	か月木/か 青菜	木 八 个 百 <b>勿</b> / 小 瓜 、	50	20	20	100	
9/2	四	R 171	胚芽飯/水煮	無骨香雞排/炸		滑蛋燒賣/蒸	炒青菜/炒	檸檬山粉圓/水煮	99	27	29	765	: ממ
5/ L		食材	白米/胚芽	無骨香雞排	豆腐/絞肉	燒賣/雞蛋	カ 月 木 / ル 青菜	山粉圓/檸檬	"		20		
9/3	五	KIN	廣東粥/水煮	蒲燒鯛/烤		煉乳銀絲卷/炸	炒青菜/炒	粥的料/水煮	112	26	29	813	四:
07 0		食材	白米	蒲燒鯛	新蛋	銀絲卷/煉乳	青菜	蔬菜/豬肉/三色豆	112		20	010	
9/6	1	KI	白飯/水煮	雞堡/炸	蒙古炒肉/炒	玉米炒蛋/炒	炒青菜/炒	雙冬湯/水煮	98	27	28	752	Ŧ.
07 0		食材	白米	新堡	オログログー	雞蛋/玉米粒	青菜	女子·汤/ 不派 香菇/冬瓜	-	-		102	_
9/7	-1	Х П	胚芽飯/水煮	鐵板豬排/烤	咖哩魚蛋/燴	馬蹄條/炸	炒青菜/炒	紫菜蛋花湯/水煮	110	26	29	805	五
υ/ I		食材	白米/胚芽	新40人和40F7 775 豬排	魚蛋/馬鈴薯/紅蘿蔔	馬蹄條	青菜	紫菜/雞蛋					F
9/8	11	三章一	海苔香鬆飯/水煮	麻油雞/燒	日式蒸蛋/蒸	花生四寶/炒	炒青菜/炒	蘿蔔魚丸湯/水煮	98	28	27	747	<del>15</del> :
<i>3,</i> <b>0</b>	_	Q日 食材	白米/海苔香鬆	雞肉/高麗菜	雞蛋/柴魚	紅蘿蔔/毛豆/豆干/花生	か月末/か 青菜	魚丸/蘿蔔	00	20			12
9/9	四四	KIN	白飯/水煮	烤雞排/烤		小黄瓜甜不辣/炒	炒青菜/炒	冬瓜檸檬/水煮	99	27	27	747	<del>7</del> ;
		食材	白米	維排	豆腐/絞肉	小黄瓜/甜不辣	青菜	冬瓜糖磚/檸檬		-			F
9/10	75	К П	廣東粥/水煮	蒲燒鯛/烤		銀絲捲/蒸	炒青菜/炒	粥的料/水煮	110	26	26	778	<del>15</del>
0, 10		食材	白米	蒲燒鯛	<b>新蛋</b>	銀絲捲	青菜	蔬菜/豬肉/三色豆	110				_
9/11	六	Х П	白飯/水煮	鹽酥雞丁/炸	 打拋肉/炒	滑蛋燒賣/蒸	炒青菜/炒	金針菇筍絲湯/水煮	97	27	27	739	五
		食材	白米	雞肉/地瓜條	洋蔥/絞肉	燒賣/雞蛋	青菜	金針菇/筍絲			$\vdash$		H
9/13	-	AN	胚芽飯/水煮	烤雞腿/烤	泡菜肉片/炒	金針菇南瓜/蒸	炒青菜/炒	玉米蛋花湯/水煮	101	27	27	755	<u> </u>
		食材	白米/胚芽	維腿	豬肉片/大白菜	金針菇/南瓜	青菜	玉米粒/雞蛋					H
9/14			白飯/水煮	蘑菇醬豬排/燴	家常豆腐/燴	蔬菜炒甜不辣/炒	炒青菜/炒	金針菇筍絲湯/水煮	99	28	27	751	=
		食材	白米	豬排/蘑菇醬	豆腐/三色豆	甜不辣/蔬菜	青菜	金針菇/筍絲					H
9/15	=	三章一	 白飯/水煮	鳳梨燒雞/炒	肉燥蒸蛋/蒸	香腸片白花菜/炒	炒青菜/炒	蘿蔔魚丸湯/水煮	99	28	28	760	
		Q日 	白米	雞丁/鳳梨	維蛋/絞肉	香腸片/白花菜	青菜	魚丸/蘿蔔					H
9/16	四		小米飯/水煮	無骨香雞排/炸			炒青菜/炒	蔬菜豆腐湯/水煮	101	28	29	777	
		食材	白米/小米	無骨香雞排	肉絲/洋蔥	燒賣/雞蛋	青菜	蔬菜/豆腐					
9/17	五		 芝麻飯/水煮	蔥爆魚條*2/紅燒	茶葉蛋/魯		炒青菜/炒	仙草茶/水煮	99	27	29	765	=
			白米/芝麻	土魠魚條	雞蛋	香菇/冬瓜	青菜	仙草					T
9/20	1				<b>山</b> 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	油配	I						Г
		中秋節連假   食材							<u> </u>			<u> </u>	
9/21		食材			中秋節	連假						<u> </u>	-
9/22	111	三章一	 白飯/水煮	蘿蔔燒雞/燒		滑蛋燒賣/蒸	炒青菜/炒	鮮菇湯/水煮	98	27	27	743	=
	1	Q日 食材	白米	難肉/蘿蔔	オスターバッパング	烧賣/雞蛋	カ 月 木 / ル 青菜	高麗菜/金針菇	-	-		10	_
9/23	四	K 114	廣東粥/水煮	滷豬排/魯	茶葉蛋/魯	銀絲卷/蒸	炒青菜/炒	粥的料/水煮	120	28	27	835	=
	_	食材	白米	<b>福排</b>	業蛋	銀絲卷	カ 月 木 / ル 青菜	蔬菜/豬肉/三色豆	120			000	<u> </u>
9/24	<i>Ŧ</i> ,	K 114		蒲燒鯛/烤		<b>首片蝦捲/炒</b>	炒青菜/炒	檸檬冬瓜/水煮	101	26	26	742	=
		食材	白米/小米	蒲燒鯛	魚蛋/馬鈴薯/紅蘿蔔	蝦捲/筍片	カ 月 木 / ル 青菜	冬瓜糖磚/檸檬	101	20	20	112	_
9/27	1	K 114	白飯/水煮	照燒玉米腿丁/燒	咖哩肉片/燴	韓式粉條/拌	炒青菜/炒	梅子綠茶/水煮	108	27	27	783	חנו
		食材	白版/ 小魚	雞肉/蘿蔔/玉米粒	豬肉片/馬鈴薯/紅蘿蔔	粉條/蔬菜	が月末/か 青菜	綠茶茶包/梅子	100	21	21	100	
9/28	1.	K 14	 胚芽飯/水煮	無骨香雞排/炸	肉燥豆腐/燴		炒青菜/炒	简片雞丁湯/水煮	98	28	29	###	חמ
	_	食材	白米/胚芽	無月百無折八年	<b>四                                    </b>	那 / · 教 / · / · / · / · / · / · / · · · ·	<b>沙月米/沙</b> 青菜	<b>利力無」汤/小点</b> 雞肉/筍片	00	20	20	υππ	Ľ
)/9n	11	K 173	白飯/水煮	烤雞排/烤	銀芽肉絲/炒	票無花枝丸/燒			99	27	28	756	יתו
9/29	-	会共		<b>V</b> • • • • • • • • • • • • • • • • • • •			炒青菜/炒	紫菜金針湯/水煮	ฮฮ	41	40	190	14
	1111	食材	小米飯/水煮	<sup>雞排</sup> 蒜味豬排/魯	内絲/豆芽菜 <b>日式蒸蛋/蒸</b>	<sup>花枝丸</sup> 綜合滷味/魯	炒青菜/炒	金針菇/紫菜 味噌湯/水煮	101	20	27	750	<u> </u>
			//> TE/BID / 7K 76	V-C 262 371- / 175	m = 1 + 1 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 /	*** (二) / / / / / / / / / / / / / / / / / / /	1 X 10 TO SE / YOU	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	1.01	1 / Ŏ	7.1	109	14

營養師:劉睿倢 營養字:007030 地址:台南市中華北路一段203巷73號 ~本公司使用之豬肉皆為國產豬肉~