



美味午餐

桃園國中
110.5月午餐菜單

★皇佳食品廠
臺灣豬標章
QR碼



臺灣豬標章認證：QRcode 一路豬標
註冊編號：E0000123

日期	星期	主食	今日主菜	美味副菜		季節蔬菜	湯品	水果	豆類	蛋類	肉類	魚類	熱度
3	一	胚芽米飯	義式燉魚 魚丁Q洋蔥Q-燉	干片小炒 干片肉絲S蔥-炒	麥香雞 雞胸堡S-炸	產銷履歷	芙蓉濃湯 玉米粒S紅蘿蔔Q雞蛋Q	6.5	2.5	2	3.2		837
4	二	香Q白飯	左宗棠雞 雞丁S小黃瓜Q-煮	白菜滷 大白菜Q豬柳條S-煮	紅蔘炒蛋 紅蘿蔔Q雞蛋Q-炒	有機蔬菜	時瓜肉片湯 青木瓜Q肉片S	6.5	2.4	2.3	3.1		832
5	三	會考祈福 包糕粽餐	肉粽+滷雞腿+鮮肉包(65克)+好彩頭關東煮+季節蔬菜+蘿蔔糕湯 肉粽-蒸 雞腿S-滷 鮮肉包S-蒸 蘿蔔Q油豆腐黑輪-煮 青菜Q-煮					7	2.4	2	3.2		864
6	四	香Q白飯	椒香排骨 排骨S-滷	珍珠玉米肉末 玉米粒S絞肉S-煮	海結雙味 海帶結麵輪-滷	有機蔬菜	地瓜湯 地瓜Q圓	6.9	2.5	2	3		856
7	五	五穀米飯	鮮味蝦排 蝦排S-炸	木須扁蒲 扁蒲Q木耳Q-煮	蒜泥肉片 肉片S豆芽菜Q-煮	有機蔬菜	肉骨茶湯 豆腐Q排骨S	6.5	2.8	2	3.3		849
10	一	香Q白飯	蒜香肉排 肉排S-滷	家常豆腐 豆腐毛豆仁S-煮	翠炒佛手 佛手瓜Q鮮菇Q-炒	產銷履歷	魷魚羹湯 蘿蔔Q魷魚羹S雞蛋Q紅蘿蔔Q	6.8	2.5	2	3		849
11	二	糙米飯	甜麵醬燒鴨 鴨丁S高麗菜Q-煮	香酥雞柳條x2 雞柳條S-炸	芹炒彩絲 芹菜Q木耳Q肉絲S干絲-炒	有機蔬菜	鮮筍肉片湯 筍Q肉片S	6.7	2.4	2	3.2		843
12	三	麻香肉絲炒飯	椒鹽魚丁 魚丁Q-炸	沙茶滷味 豆干米血糕S-滷	咖哩白花菜 白花菜S紅蘿蔔Q-炒	Q青菜	山藥排骨湯 山藥Q排骨S	6.7	2.4	2	3.3		848
13	四	蔬食日 千島香鬆飯	腰果嫩油腐 嫩油腐紅蘿蔔木耳腰果-燒	蕃茄炒蛋 蕃茄Q雞蛋Q-炒	薑味海根 海帶根薑-炒	有機蔬菜	結頭菜湯 結頭菜Q鮮菇Q	6.5	2.5	2.2	3		833
14	五	燕麥飯	燒烤腿排 雞腿排S-烤	紅麴肉燥 豆腐Q絞肉S-滷	螞蟻上樹 冬粉絞肉高麗菜-炒	有機蔬菜	味噌湯 豆腐小魚干	6.5	2.5	2.2	3		833
17	一	什穀米飯	黑椒魚丁 魚丁Q洋蔥Q-煮	時蔬雞柳 高麗菜Q芹菜Q雞柳S-炒	椒鹽地瓜 地瓜Q-炸	產銷履歷	海芽蛋花湯 海帶芽雞蛋Q	6.9	2.4	2	3.2		857
18	二	香Q白飯	越式檸檬雞 雞丁S甜椒Q洋蔥Q-煮	金茸絲瓜 絲瓜Q金針菇Q寬粉雞蛋Q-煮	香噴噴肉燥 絞肉S貢丸S-滷	有機蔬菜	雙色蘿蔔湯 蘿蔔Q紅蘿蔔Q肉絲S	6.7	2.5	2	3		842
19	三	茄汁義大利麵	卡滋豬排 豬排S-炸	培根馬鈴薯 馬鈴薯Q培根S-炒	滷味燙 豆干素肚-滷	Q青菜	蔬菜菇菇湯 鮮菇Q高麗菜Q肉片S	7	2.4	2	3.3		869
20	四	胚芽米飯	鹽烤翅小腿 翅小腿S-烤	海帶干絲 海帶絲干絲芹菜Q-炒	泡菜肉片 大白菜Q肉片S-煮	有機蔬菜	綠豆粉圓湯 綠豆珍珠粉圓	6.5	2.5	2.2	3		833
21	五	香Q白飯	銀蘿燒肉 肉角S蘿蔔Q-滷	金黃滑蛋 玉米粒S毛豆仁S紅蘿蔔Q雞蛋Q-炒	鮮菇黃瓜 黃瓜Q鮮菇Q-煮	有機蔬菜	田園南瓜湯 南瓜Q紅蘿蔔Q雞蛋Q	6.8	2.6	2	3		856
24	一	香Q白飯	南瓜咖哩豬 肉角S南瓜Q紅蘿蔔Q-煮	蜜汁黑干 黑豆干芝麻-燒	韭香銀芽 豆芽菜Q韭菜Q-炒	產銷履歷	海帶排骨湯 海帶結排骨S	6.7	2.5	2	3		842
25	二	燕麥飯	五香滷雞腿 雞腿S-滷	蛋酥白菜 大白菜Q雞蛋Q鮮菇Q-煮	莎莎肉醬 洋蔥Q蕃茄Q絞肉S-煮	有機蔬菜	榨菜肉絲湯 榨菜T肉絲S	6.5	2.5	2.2	3.1		837
26	三	海苔肉鬆飯	橙香豬排 豬排S-燒	白醬花椰 青花菜S紅蘿蔔Q-煮	小瓜肉片 小黃瓜Q肉片S雞蛋Q-炒	Q青菜	酸辣湯 豆腐木耳Q紅蘿蔔Q雞蛋Q筍T	7	2.4	2	3.2	1	924
27	四	蔬食日 香Q白飯	三杯豆干 豆干-煮	杏仁果彩繪冬瓜 冬瓜Q杏仁果毛豆仁S紅蘿蔔Q-煮	菜脯炒蛋 菜脯T雞蛋Q-炒	有機蔬菜	羅宋湯 高麗菜Q蕃茄Q芹菜Q	6.7	2.5	2	3.2		851
28	五	糙米飯	香酥魚排 魚排S-炸	古早味油腐 小三角油腐絞肉S-滷	鮮筍肉絲 鮮筍Q肉絲S-炒	有機蔬菜	玉米蛋花湯 玉米粒S雞蛋Q	8.5	2.5	2	3.3		841

親職日補假一天

★本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米。★提供公糧米供餐，5/26(三)提供有機蔬菜及水果。

營養師 劉容均

★本廠一律使用國產豬肉、雞肉(含再製加工品)。

(S): CAS 台灣優良農產品標章

(Q): 台灣農產生產追溯

(T): 產地-台灣

日期	星期	主食	今日主菜	美味副菜				季節蔬菜	湯品	五穀雜糧	豆類	蔬菜	水果	熱量	
3	一	胚芽米飯	百頁什錦燒 素什錦燒-燒	干片小炒 干片素肉絲紅蘿蔔Q-炒	椒香脆薯絲 豆薯Q甜椒Q-炒	花生滷麵筋 麵筋球花生-滷	薑絲絲瓜 絲瓜Q冬粉薯-煮	產銷履歷	芙蓉濃湯 玉米粒S紅蘿蔔Q	6.8	2.5	2	3.1	853	
4	二	香Q白飯	五柳豆包 豆包芹菜Q紅蘿蔔Q薑金針菇Q-燒	白菜滷 大白菜Q腐皮絲-煮	彩繪冬瓜 冬瓜Q毛豆仁S金針菇Q-煮	什蔬小瓜 小黃瓜Q茼蒿-炒	榨菜三絲 榨菜T素肉絲紅絲Q-炒	有機蔬菜	時瓜菇菇湯 青木瓜Q鮮菇Q	6.5	2.4	2.5	3	833	
5	三	素肉粽+素棒腿+奶黃包+白玉油腐+香酥蘿蔔糕+鮮菇萵苣+季節蔬菜 素肉粽-蒸 素棒腿-炸 奶黃包S-蒸 油腐條筍 蘿蔔糕-炸 大陸妹Q鮮菇Q-炒 青菜Q-煮							Q青菜	薏仁素排骨湯 薏仁素排骨	6.5	2.4	2.2	3.2	834
6	四	香Q白飯	茄汁豆腸 豆腐甜椒Q-炒	腰果金黃玉米 玉米粒S紅蘿蔔Q腰果-煮	薑炒木須 木耳Q薑-炒	油菜腐竹 油菜Q腐竹-炒	鍋燒三味 海帶結麵輪紅蘿蔔Q-煮	有機蔬菜	地瓜湯 地瓜Q圓	6.7	2.5	2.3	3.1	854	
7	五	五穀米飯	滷味燙 豆子素肚酸菜T-滷	芝麻芋薯 地瓜Q芋頭Q芝麻-燒	芽菜彩絲 豆芽菜Q干絲-炒	黑椒毛豆莢 毛豆莢S-燙	素茶鵝片 素茶鵝片-煎	有機蔬菜	藥膳湯 豆薯Q豆莢	7	2.4	2	3.2	864	
10	一	香Q白飯	家常豆腐 豆腐毛豆仁S-煮	翠炒佛手 佛手瓜Q鮮菇Q-炒	煎素火腿片 素火腿片-煎	紅燒茄子 茄子Q-燒	炒芥蘭菜 芥蘭Q薑-炒	產銷履歷	素羹湯 蘿蔔Q素羹紅蘿蔔Q	6.5	2.5	2.4	3	838	
11	二	糙米飯	醬燒烤麩 烤麩紅蘿蔔-燒	鮮炒高麗 高麗菜Q紅蘿蔔Q-炒	炒莧菜 莧菜Q薑絲-炒	芹炒素雞 素雞芹菜Q-炒	甜椒雙色 甜椒Q茼蒿-炒	有機蔬菜	鮮筍湯 竹筍Q	6.7	2.4	2.3	3.2	851	
12	三	香Q白飯	沙茶豆干 豆干-炒	咖哩白花菜 白花菜S紅蘿蔔Q-炒	豉汁苦瓜 苦瓜Q-煮	蔬炒長豆 長豆Q玉米筍Q-炒	瓜仔素肉燥 素絞肉脆瓜T-煮	Q青菜	山藥薏仁湯 山藥Q薏仁	6.5	2.4	2.5	3	833	
13	四	香Q白飯	蕃茄豆包丁 豆包丁蕃茄Q-煮	薑味海根 海帶根肉絲S薑-炒	鮑菇炒芥菜 芥菜Q鮑菇Q薑-炒	酸心麵腸 麵腸酸菜心T-炒	豆仁南瓜 南瓜Q毛豆仁S-煮	有機蔬菜	結頭菜湯 結頭菜Q	7	2.4	2.3	3	863	
14	五	燕麥飯	香滷蘭花干 蘭花干紅蘿蔔Q-滷	紅麴肉燥 豆薯TQ素絞肉-滷	鮮菇扁蒲 扁蒲Q鮮菇Q-煮	糖醋蓮藕 蓮藕Q甜椒Q-炒	螞蟻上樹 冬粉素絞肉高麗菜Q-炒	有機蔬菜	味噌湯 豆腐	7	2.4	2	3	855	
17	一	什穀米飯	香椿豆干 豆干-燒	芹香時蔬 高麗菜Q芹菜Q雞柳S-炒	椒鹽地瓜 地瓜Q-炸	薑炒龍鬚菜 龍鬚菜Q薑-炒	三杯素肚 素肚-炒	產銷履歷	海芽湯 海帶芽薑絲	6.7	2.4	2.4	3.2	853	
18	二	香Q白飯	海苔百頁燒 香菇海苔燒-燒	金茸絲瓜 絲瓜Q金針菇Q寬粉-煮	堅果雙色山藥 山藥Q紫山藥Q紅蘿蔔Q腰果-炒	炸醬干丁 干丁毛豆仁S紅蘿蔔Q-煮	麻香紅鳳菜 紅鳳菜Q-炒	有機蔬菜	薑絲冬瓜湯 冬瓜Q薑金針菇Q	7	2.4	2.4	3	865	
19	三	香Q白飯	塔香豆腸 豆腸-炒	茄汁嫩洋芋 馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-燒	黑椒黃豆芽 黃豆芽Q木耳Q-炒	百展雞 百展雞-煎	蠔油秋葵 秋葵Q-燙	Q青菜	蔬菜菇菇湯 鮮菇高麗菜豆腐	7	2.4	2.2	3	860	
20	四	胚芽米飯	糖醋豆包 豆包甜椒Q-燒	海帶干絲 海帶絲干絲芹菜Q-炒	泡菜年糕 大白菜Q年糕-煮	什滷麵輪 麵輪紅蘿蔔Q-滷	炒地瓜葉 地瓜葉Q皮絲-炒	有機蔬菜	綠豆粉圓湯 綠豆珍珠粉圓	6.8	2.4	2.5	3.2	863	
21	五	香Q白飯	燒大嫩油腐 嫩油腐-燒	毛豆彩丁 玉米粒S毛豆仁S紅蘿蔔Q-炒	黃瓜什錦 黃瓜Q茼蒿-炒	菇炒水蓮菜 水蓮菜Q素肉絲鮮菇Q-炒	木耳炒筍 鮮筍Q木耳Q紅蘿蔔Q-炒	有機蔬菜	田園南瓜湯 南瓜Q紅蘿蔔Q	6.5	2.4	2.4	3	839	
24	一	香Q白飯	蜜汁黑干 黑豆干芝麻-燒	紫茄麵腸 茄子Q麵腸-燒	炒大陸妹 大陸妹Q木耳-炒	南瓜咖哩 南瓜Q紅蘿蔔Q-煮	杏香炒豆丁 長豆Q紅蘿蔔Q杏仁果-炒	產銷履歷	蓮藕湯 蓮藕Q牛蒡Q紅蘿蔔Q	6.8	2.5	2.5	3	861	
25	二	燕麥飯	紅燒百頁 百頁豆腐紅蘿蔔Q-燒	鮮菇白菜 大白菜Q鮮菇Q-煮	紹子素肉醬 碎干丁蕃茄Q素絞肉-煮	雪菜皮絲 油菜Q皮絲-炒	牛蒡排 牛蒡排-燒	有機蔬菜	榨菜素肉絲湯 榨菜T素肉絲	6.5	2.5	2.5	3.1	845	
26	三	香Q白飯	素昌旺 豆腐素肚酸菜T-炒	玉筍翠瓜 小黃瓜Q玉米筍Q-炒	薑味黃金薯 地瓜Q薑-煮	炒結頭菜 結頭菜Q木耳Q-炒	鮑菇烤麩 烤麩鮑菇Q-煮	有機蔬菜	酸辣湯 豆腐木耳Q紅蘿蔔Q	6.5	2.4	2.4	3	890	
27	四	香Q白飯	三杯豆干 豆干豆薯Q-炒	薑炒芥菜 芥菜Q薑-炒	花生滷海帶 海帶結花生-滷	雙色花椰 青花菜S白花菜S-炒	芋頭煲仔 芋頭Q毛豆仁S紅蘿蔔Q-煮	有機蔬菜	羅宋湯 高麗菜Q蕃茄Q芹菜Q	7	2.3	2.5	3	860	
28	五	糙米飯	醬滷油腐 油豆腐-滷	時蔬山藥 山藥Q甜椒Q芹菜Q-炒	鮮筍素肉絲 竹筍Q素肉絲-炒	素魚排 素魚排-煎	沙茶芥蘭 芥蘭菜Q-炒	有機蔬菜	玉米蘿蔔湯 玉米粒S蘿蔔Q	6.8	2.5	2.3	3	856	
31	一	親職日補假一天													

★本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米。★提供公糧米供餐，5/26（三）提供有機蔬菜及水果。

營養師 劉容均

(S)：CAS 台灣優良農產品標章

(Q)：台灣農產生產追溯

(T)：產地-台灣



110年05月菜單 桃園國中

海產午餐



		主食	主菜	副菜			湯品	營養成分					
日期	星期							附餐	全蛋	魚	雞	鴨	熱量
5/3	一	★ 白飯	卡啦雞腿排 炸：雞腿排S	鐵板油豆腐 燒：油豆腐、紅蘿蔔Q	蒜香花椰 炒：花椰菜S、蒜頭	產銷履歷蔬菜	竹筍肉片湯 竹筍、肉片S		6.5	2.8	2.4	2.5	851
5/4	二	★ 紅藜飯	壽喜燒肉片 炒：豬肉片S、洋蔥Q	香蔥紅絲蛋 炒：蛋Q、紅蘿蔔Q、青蔥	蔬菜天婦羅 炸：豆腐、菇類Q、彩椒Q	有機蔬菜	酸菜肉絲湯 酸菜、豬肉絲S		6.6	2.8	2.4	2.5	854
5/5	三	★ 什錦炒麵 包粽餐	第一棒棒腿 烤：雞腿S	狀元粽子 蒸：粽子	包中豆沙包 蒸：65G豆沙包S	季節蔬菜	好彩頭蘿蔔湯 蘿蔔、芹菜		6.6	2.9	2.2	2.5	856
5/6	四	★ 白飯	杏菇花雕雞 燒：雞丁S、杏鮑菇Q	豆薯炒肉片 炒：豆薯Q、豬肉片S	沙茶冬粉 炒：高麗菜Q、冬粉	有機蔬菜	地瓜QQ 地瓜、QQ圓		6.6	2.8	2.3	2.5	851
5/7	五	★ 糙米飯	蒲燒鯛魚排 燒：蒲燒鯛S	干丁肉燥 燒：豆干丁、絞肉S、青蔥	韭香銀芽 炒：豆芽菜Q、紅蘿蔔Q、韭菜Q	有機蔬菜	薏米肉片湯 冬瓜、小薏仁、肉片S		6.5	2.8	2.4	2.5	851
5/10	一	★ 黑芝麻飯	照燒大排 燒：豬排S	起司歐姆蛋 炒：蛋Q、玉米S、起司	脆炒佛手瓜 炒：佛手瓜、紅蘿蔔Q	產銷履歷蔬菜	榨菜粉絲湯 榨菜、粉絲		6.6	2.8	2.4	2.5	854
5/11	二	★ 地瓜飯	海苔椒鹽魚丁 炸：魚丁S、海苔粉	和風小火鍋 燒：蘿蔔Q、金耳菇Q、豆腐、黑輪S	彩蔬雞柳 炒：雞肉柳S、洋蔥Q、彩椒Q	有機蔬菜	番茄蛋花湯 番茄、蛋Q		6.5	2.8	2.5	2.5	854
5/12	三	★ 薏仁飯	蜜汁翅小腿X2 燒：翅小腿S	海根炒肉絲 炒：海帶根、豬肉絲S	福州丸子燒 燒：福州丸S	季節蔬菜	黃瓜肉片湯 黃瓜、豬肉片S		6.6	2.8	2.4	2.5	854
5/13	四	★ 香蔥蛋炒飯 蔬食日	腰果椒鹽百頁 炒：百頁、腰果	咖哩肉醬 燒：馬鈴薯Q、紅蘿蔔Q、絞肉S	敏豆玉米筍 炒：敏豆Q、玉米筍Q	有機蔬菜	米苔目鹹湯 米苔目、豆芽菜		6.6	2.8	2.3	2.5	851
5/14	五	★ 滿分海苔飯	糖醋排骨 燒：排骨S、洋蔥Q、彩椒Q	滷味燙 燒：高麗菜Q、紅蘿蔔Q、菇類Q、豆皮	蒜泥肉片 炒：小瓜Q、豬肉片S、蒜頭	有機蔬菜	結頭菜雞湯 結頭菜、雞丁S		6.5	2.9	2.4	2.5	854
5/17	一	★ 白飯	筍乾封肉 燒：筍干、豬肉S	翡翠雞蓉 炒：豆干、雞絞肉S、毛豆	黃芽鴻喜菇 炒：黃豆芽Q、鴻喜菇Q	產銷履歷蔬菜	味噌豆腐湯 味噌、豆腐		6.6	2.8	2.4	2.5	854
5/18	二	★ 小米飯	三杯雞丁 炒：雞丁S、九層塔	杏菇燒麵輪 燒：杏鮑菇Q、麵輪	彩椒白花椰 炒：白花椰S、彩椒Q	有機蔬菜	蘑菇濃湯 洋菇、玉米、馬鈴薯、紅蘿蔔		6.5	2.8	2.4	2.5	851
5/19	三	★ 蘑菇鐵板麵	日式厚片豬排 炸：豬排S	紅燒獅子頭 燒：獅子頭S、時蔬Q	蝦香蒲瓜 燒：蒲瓜Q、蝦米	季節蔬菜	蔬菜菇菇湯 時蔬、金耳菇		6.6	2.8	2.3	2.5	856
5/20	四	★ 白飯	咖哩魚 煮：魚丁S、馬鈴薯Q、紅蘿蔔Q	菜脯炒蛋 炒：脆菜脯、蛋Q、青蔥	雞塊X2 炸：雞塊S	有機蔬菜	綠豆小薏仁 綠豆、小薏仁		6.6	2.8	2.2	2.5	853
5/21	五	★ 紫米飯	泰式椒麻雞排 燒：雞排S	夏筍炒肉絲 炒：竹筍Q、豬肉絲S	家常板豆腐 燒：板豆腐、紅蘿蔔	有機蔬菜	十全排骨湯 豆薯、排骨S、藥燉包		6.5	2.8	2.4	2.5	851
5/24	一	★ 白飯	蘑菇雞丁 燒：雞丁S、洋蔥Q、洋菇片	乾煸蝦香長豆 炒：長豆Q、蝦米	玉米干丁 燒：豆干丁、玉米S、紅蘿蔔Q	產銷履歷蔬菜	薑絲海結湯 海帶結、薑絲		6.6	2.8	2.3	2.5	856
5/25	二	★ 麥片飯	泡菜燒肉 燒：泡菜、豬肉片S	金菇絲瓜滑蛋 炒：絲瓜Q、蛋Q、金耳菇Q	茄汁甜不辣 燒：甜不辣S、西芹Q	有機蔬菜	鮮菇筍片湯 竹筍、菇類		6.6	2.8	2.4	2.5	854
5/26	三	★ 白飯	香酥鮮魚排 炸：生鮮魚排S	泰式打拋豬 燒：番茄Q、絞肉S、九層塔	蔬菜海鮮捲 燒：時蔬Q、海鮮捲S	公糧回饋有機蔬菜	冬瓜雞湯 冬瓜、雞丁S	水果	6.5	2.8	2.5	2.5	854
5/27	四	★ 洋蔥肉末炒飯	瓜仔肉 燒：碎瓜、絞肉S、香菇Q	椒鹽地瓜條 炸：生鮮地瓜條S	豆皮燒白菜 燒：白菜Q、紅蘿蔔Q、豆皮	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米、馬鈴薯、紅蘿蔔		6.6	2.8	2.3	2.5	856
5/28	五	★ 十穀飯	黑胡椒肉排 燒：豬排S	海帶干絲 炒：海帶絲、豆干絲、豬肉絲S	大瓜什錦 燒：大瓜Q、紅蘿蔔Q、木耳Q	有機蔬菜	沙茶蘿蔔湯 蘿蔔、豬肉絲S		6.5	2.8	2.5	2.5	854

5/31(一)親職教育日補假一日

食材一律使用國產豬肉及非基改食材

菜單中(S)表示CAS台灣優良農產品,(Q)表示生產追溯QR code / 營養師：暨湘云 05/26(三)公糧回饋有機蔬菜並提供水果



110年05月素食菜單 桃園國中

營養午餐



日期	星期	主食	主菜	副菜				湯品	附餐	全穀	豆魚	蔬菜	油脂	熱量
5/3	一	白飯	鐵板油豆腐 燒：油豆腐、紅蘿蔔	彩椒豆薯 炒：彩椒、豆薯	白果淮山 燒：白果、山藥	清炒花椰 炒：花椰菜	芹香素肉絲 炒：芹菜、素肉絲	產銷履歷蔬菜 竹筍湯 竹筍、紅蘿蔔		6.5	2.8	2.4	2.8	851
5/4	二	紅藜飯	四喜烤魷 燒：烤魷、木耳、香菇、毛豆	塔香茄子 燒：九層塔、茄子	涼拌玉米筍 炒：玉米筍、小瓜	紅絲豆皮 炒：紅蘿蔔、豆皮	蜜汁芋頭 燒：芋頭、黑白芝麻	有機蔬菜 酸菜鮑菇湯 酸菜、鮑菇		6.6	2.8	2.4	2.7	854
5/5	三	什錦炒麵	第一棒棒腿 烤：素雞腿	狀元粽子 蒸：粽子	包中豆沙包 蒸：65G豆沙包S	什錦長豆 炒：彩椒、長豆	椒鹽豆腐 炸：豆腐、菇類	季節蔬菜 好彩頭湯 蘿蔔、芹菜		6.6	2.9	2.2	2.7	856
5/6	四	白飯	杏菇燒豆干 燒：杏鮑菇、豆干	沙茶冬粉 炒：高麗菜、冬粉	花生冬瓜 滷：花生、冬瓜	黑胡椒毛豆莢 燒：毛豆莢、黑胡椒粒	南瓜餅 炸：南瓜、黑白芝麻	有機蔬菜 地瓜QQ 地瓜、QQ圓		6.6	2.8	2.3	2.7	851
5/7	五	糙米飯	五香豆包 燒：豆包	香菇燒素雞 燒：香菇、素雞片	鮮菇銀芽 炒：豆芽菜、紅蘿蔔、菇類	枸杞雪裡 燒：枸杞、雪裡紅	海結筍片 燒：海帶結、竹筍	有機蔬菜 薏米冬瓜湯 冬瓜、小薏仁		6.5	2.8	2.4	2.8	851
5/10	一	黑芝麻飯	脆皮豆腐 炸：豆腐	脆炒佛手瓜 炒：佛手瓜、紅蘿蔔	玉米彩丁 燒：玉米、彩椒	香椿肉燥 燒：香椿醬、素肉	甜豆美白菇 燒：甜豆、美白菇	產銷履歷蔬菜 榨菜粉絲湯 榨菜、粉絲		6.6	2.8	2.4	2.7	854
5/11	二	白飯	栗子杏菇花干 燒：栗子、杏鮑菇、蘭花干	和風小火鍋 燒：蘿蔔、金耳菇、豆腐	樹子苦瓜 燒：樹子、苦瓜	小瓜皮絲 炒：小瓜、豆皮絲	番茄高麗 炒：番茄、高麗菜	有機蔬菜 番茄蔬菜湯 番茄、時蔬		6.5	2.8	2.5	2.8	854
5/12	三	薏仁飯	紅燒板豆腐 燒：板豆腐	醬燒海根 炒：九層塔、海帶跟	鮮菇白菜滷 燒：白菜、紅蘿蔔、菇類	辣醬筍茸 燒：筍茸	醬燒秋葵 燒：秋葵	季節蔬菜 黃瓜鮮菇湯 黃瓜、菇類		6.6	2.8	2.4	2.7	854
5/13	四	白飯	腰果椒鹽百頁 炒：百頁、腰果	咖哩洋芋 燒：咖哩粉、馬鈴薯、毛豆	蔬菜丸子 炸：時蔬、黑白芝麻	薑絲地瓜葉 燒：薑、地瓜葉	豆豉糯米椒 炒：豆豉、糯米椒	有機蔬菜 米苔目鹹湯 米苔目、豆芽菜、香菇		6.6	2.8	2.3	2.7	851
5/14	五	地瓜飯	糖醋咕咾肉 燒：彩椒、素咕咾肉	滷味燙 燒：高麗菜、紅蘿蔔、菇類、豆皮	干片鮮菇 炒：豆干片、菇類	涼拌小瓜 炒：小黃瓜	蒸南瓜 蒸：南瓜	有機蔬菜 結頭菜湯 結頭菜、紅蘿蔔		6.5	2.9	2.4	2.7	854
5/17	一	白飯	筍乾油腐 燒：筍干、油豆腐	大根燒 燒：白蘿蔔、香菇、茼蒿	黃芽鴻喜菇 炒：黃豆芽、鴻喜菇	芝麻敏豆 炒：敏豆、芝麻	冬瓜麵筋 燒：冬瓜、麵筋	產銷履歷蔬菜 味噌豆腐湯 味噌、豆腐		6.6	2.8	2.4	2.7	854
5/18	二	小米飯	杏菇燒麵輪 燒：杏鮑菇、麵輪	苦瓜封 燒：苦瓜、豆腐	彩椒白花椰 炒：白花椰、彩椒	餘香茄子 燒：茄子、素肉	甜醬干丁 燒：豆干丁	有機蔬菜 蘑菇濃湯 洋菇、玉米、馬鈴薯、紅蘿蔔		6.5	2.8	2.4	2.8	851
5/19	三	蔬菜炒麵	酸心素肚 燒：酸菜心、素肚	紅燒素獅子頭 燒：素獅子頭、時蔬	香菇蒲瓜 燒：香菇、蒲瓜	花生黃金豆 燒：花生、黃豆	涼拌海芽 炒：海帶芽、芝麻	季節蔬菜 蔬菜菇菇湯 時蔬、金耳菇		6.6	2.8	2.3	2.8	856
5/20	四	白飯	雪蓮子燒豆包 燒：雪蓮子、豆包	蘿蔔燒麵腸 燒：蘿蔔、麵腸	芝麻地瓜片 燒：地瓜、黑白芝麻	枸杞雙耳 燒：枸杞、黑白木耳	辣炒菜脯 炒：脆菜脯	有機蔬菜 綠豆小薏仁 綠豆、小薏仁		6.6	2.8	2.2	2.8	853
5/21	五	紫米飯	家常板豆腐 燒：板豆腐、紅蘿蔔	夏筍炒鮮菇 炒：竹筍、菇類	脆炒空心菜 炒：空心菜	牛蒡丸子 炸：牛蒡、黑白芝麻	西芹蝦仁 炒：西芹、素蝦仁	有機蔬菜 十全豆薯湯 豆薯、藥燉包		6.5	2.8	2.4	2.8	851
5/24	一	白飯	洋菇素雞丁 燒：洋菇、素雞丁	乾煸長豆 炒：長豆、芝麻	玉米干丁 燒：豆干丁、玉米、紅蘿蔔	鮮菇百頁 炸：菇類、百頁	金耳小豆苗 炒：金耳菇、小豆苗	產銷履歷蔬菜 薑絲海結湯 海帶結、薑絲		6.6	2.8	2.3	2.8	856
5/25	二	麥片飯	糖醋大油腐 燒：油豆腐	枸杞絲瓜 燒：絲瓜、枸杞	蔬菜粉絲 炒：粉絲、紅蘿蔔、木耳	涼拌素雞片 燒：素雞片	鴻喜菇腐竹 燒：鴻喜菇、腐竹、芹菜	有機蔬菜 鮮菇筍片湯 竹筍、菇類		6.6	2.8	2.4	2.7	854
5/26	三	香菇炒飯	彩椒杏鮑菇 燒：彩椒、杏鮑菇	花生麵腸 燒：花生、麵腸	泡菜年糕 燒：泡菜、年糕	味噌燒豆腐 燒：味噌、豆腐	秋葵彩丁 燒：秋葵、彩椒	公糧回饋有機蔬菜 薑絲冬瓜湯 薑絲、冬瓜	水果	6.5	2.8	2.5	2.8	854
5/27	四	白飯	海苔素排 燒：海苔素排	椒鹽地瓜條 炸：生鮮地瓜條	豆皮燒白菜 燒：白菜、紅蘿蔔、豆皮	瓜仔香菇 燒：碎瓜、香菇	蜜汁豆干 燒：豆干	有機蔬菜 玉米湯 玉米、紅蘿蔔		6.6	2.8	2.3	2.8	856
5/28	五	十穀飯	小朵菇豆腸 燒：鈕扣菇、豆腸	海帶干絲 炒：海帶絲、豆干絲	大瓜什錦 燒：大瓜、紅蘿蔔、木耳	馬鈴薯燉肉 燉：馬鈴薯、素肉	薑絲龍鬚菜 炒：薑絲、龍鬚菜	有機蔬菜 沙茶蘿蔔湯 白蘿蔔、紅蘿蔔		6.5	2.8	2.5	2.8	854

5/31(一)親職教育日補假一日

食材一律使用國產豬肉及非基改食材 營養師：暨湘云 05/26(三)公糧回饋有機蔬菜並提供水果

裕民田精緻午餐

桃園國中
110年5月菜單

日期	星期	合菜主食	合菜主菜		美味副菜		湯品	全日供應 份(份)	正午供應 份(份)	晚餐供應 份(份)	油肉供應 份(份)	熱量 (Cal)
★ 5/3	一	小米香飯	紅燒豬腩 肉丁、蘿蔔/燒	日式味噌燒腐 油豆腐、木耳、蔥、味噌/炒	金針小佛瓜 佛手瓜、金針菇/煮	產銷履歷蔬菜	羅宋蔬菜湯 番茄、蛋、蔬菜	6 5	2 6	2 2	2 8	3 1
★ 5/4	二	白米飯	黃金鮮魚片 真魚/炸	洋蔥起司蛋 蛋、洋蔥、乳酪絲/炒	瓜仔干丁肉燥 絞肉、干丁、瓜仔/煮	有機蔬菜	魚干豆腐湯 小魚干、豆腐	6 5	2 8	2 0	3 0	8 0
★ 5/5	三	豬肉炒烏龍麵	狀元雞腿 雞腿/燒	高麗菜包子60G 高麗菜包/蒸	竹葉肉粽 粽子/蒸	季節蔬菜	大黃瓜雞肉湯 黃瓜、雞丁	6 8	2 8	2 0	2 8	8 2
★ 5/6	四	白米飯	蔥爆肉絲 肉絲、洋蔥、蔥/炒	檸香雞柳條 雞柳條/炸	砂鍋白菜滷 大白菜、木耳、紅蘿蔔、蛋/煮	有機蔬菜	地瓜芋圓 地瓜、芋圓	6 5	2 6	2 0	3 0	8 3
★ 5/7	五	紫米飯	蘋果西打翅 雞翅、蘋果西打/燒	脆炒西蘭花 花椰菜/炒	韓式部隊鍋 高麗、泡菜、年糕、肉片/炒	有機蔬菜	結頭菜豬肉湯 結頭菜、豬肉	6 7	2 5	2 1	2 8	3 5
★ 5/10	一	白米飯	壽喜燒魚丁 鮭魚丁、洋蔥/燒	雪蓮燒毛豆 玉米、毛豆、雪蓮子/燒	麥克雞塊*2 麥克雞塊/炸	產銷履歷蔬菜	香菇雞湯 香菇、雞丁、蘿蔔	6 8	2 5	2 0	3 0	8 9
★ 5/11	二	薏仁飯	蜂蜜醬燒雞腿 雞腿/滷	西紅柿炒蛋 番茄、洋蔥、蛋/炒	扁蒲火鍋 扁蒲、菇/煮	有機蔬菜	風味海結湯 海結、豆芽、肉片	6 5	2 6	2 2	2 8	8 1
★ 5/12	三	香濃奶醬義大利麵	蒜香里肌排 里肌排、蒜/燒	肉燥高仔菜 絞肉、高仔菜/煮	滷味百頁海帶 百頁、海帶、蔥/滷	季節蔬菜	三絲羹湯 紅蘿蔔、筍絲、肉絲	6 7	2 5	2 0	2 8	8 3
★ 5/13	四	白米飯 (蔬食日)	腰果蜜汁豆包 豆包、腰果/燒	枸杞冬瓜肉末 冬瓜、絞肉、枸杞/燒	鮮炒雜菜 高麗、豆皮、蔬菜/炒	有機蔬菜	香濃玉米湯 玉米、起司、蛋	6 6	2 8	2 1	3 0	8 0
★ 5/14	五	胚芽米飯	筍香豬腳燉肉 豬腳、絞肉、筍/滷	五味燒豆腐 豆腐、蔥花、絞肉/燒	蔬菜肉丸球 蔬菜、肉丸球、海苔/煮	有機蔬菜	枕瓜薏仁湯 枕瓜、大薏仁、肉片	6 5	3 0	2 0	2 8	8 6
★ 5/17	一	雜糧飯	酥香雞翅 雞翅/炸	紅絲炒蛋 蛋、紅蘿蔔、洋蔥/炒	泰式打拋豬 絞肉、干丁、九層塔/燒	產銷履歷蔬菜	肉骨茶湯 蘿蔔、肉片、肉骨茶包	6 6	3 0	2 0	3 0	8 2
★ 5/18	二	白米飯	京都豬柳 豬柳、洋蔥/炒	彩繪玉米 玉米、毛豆、紅蘿蔔/煮	甘甜高麗菜 高麗菜、紅蘿蔔、蝦皮/炒	有機蔬菜	迪化紅麵線湯 筍絲、木耳、紅絲、紅麵線	6 8	2 5	2 2	2 8	8 5
★ 5/19	三	紅蔥滷肉飯	醇香棒棒腿 雞腿/滷	肉燥豆干 干丁、絞肉/燒	西芹雞絲豆管 西芹、雞絲、豆管/炒	季節蔬菜	蔬菜肉絲湯 蔬菜、肉絲	6 6	2 8	2 0	3 0	8 7
★ 5/20	四	白米飯	三杯塔香魚塊 鮭魚丁、九層塔、米血/燒	濃郁咖哩洋芋 洋芋、紅蘿蔔/煮	蒜香鮮筍 筍、蒜/炒	有機蔬菜	綠豆薏仁 綠豆、薏仁	6 7	2 5	2 2	2 8	3 8
★ 5/21	五	地瓜絲飯	紅燒海結扣肉 肉丁、海結/紅燒	港式蘿蔔糕 蘿蔔糕/煎	開陽瓠瓜 瓠瓜、蝦皮/煮	有機蔬菜	日式味噌湯 豆腐、小魚乾、味噌	6 6	2 5	2 2	2 8	3 1
★ 5/24	一	白米飯	椒鹽魚排 真魚/炸	珍珠燴蛋 玉米、蛋/炒	金針絲瓜麵線 金針、絲瓜、麵線/煮	產銷履歷蔬菜	南瓜濃湯 南瓜、玉米、蛋	6 8	2 6	2 1	3 0	8 9
★ 5/25	二	麥片香飯	蘑菇醬豬排 豬排、蘑菇/燒	塔香鮑菇干片 豆干、杏鮑菇、九層塔/燒	芋香白菜滷 大白菜、芋頭、蛋、香菇絲/煮	有機蔬菜	扁蒲雞肉湯 扁蒲、雞丁	6 5	2 6	2 2	2 8	8 1
★ 5/26	三	番茄肉醬義大利麵	日式照燒腿排 雞腿排/燒	梅粉地瓜條 地瓜條、梅粉/炸	蒜炒龍鬚菜 龍鬚菜、蒜/炒	公糧回饋有機蔬菜	酸辣湯 筍絲、紅蘿蔔、肉絲、豆腐	6 7	2 7	2 0	3 0	8 7
★ 5/27	四	白米飯 (蔬食日)	韓式泡菜肉燥 絞肉、高麗、泡菜/燒	海帶三絲 海帶絲、白干絲、紅絲/炒	木須銀芽 豆芽、紅蘿蔔、木耳/炒	有機蔬菜	金耳時蔬湯 金針菇、蔬菜	6 5	2 5	2 2	2 8	8 2
★ 5/28	五	蕎麥飯	蠔油紅燒雞 雞丁、蘿蔔/煮	蔬菜冬粉 高麗、絞肉、冬粉/炒	鮮菇胡瓜 胡瓜、菇/煮	有機蔬菜	紫菜蛋花湯 紫菜、蛋	6 7	2 5	2 2	2 8	8 3
★ 5/31	一	5/31(一)親職教育日補假一日										

★ 標示為三章—0申請日 / 營養師 李佳芸
*全面使用非基改黃豆製品及玉米

*週一供應產銷履歷蔬菜
*週二四五供應有機蔬菜

*本公司供應之餐點，食材來源一律使用國產豬肉、雞肉、鴨肉。



裕民田食品 股份有限公司
HACCP食品認證中央廚房餐盒工廠

服務專線 03-368-1899
桃園市八德區瑞源一街11號



裕民田精緻午餐

素食便當

桃園國中110年5月份素食菜單

日期	星期	主食	主 菜	美味副菜	美味副菜	美味副菜	美味副菜	新鮮蔬菜	可口湯品	全穀根莖類(份)	豆魚肉蛋類(份)	蔬菜類(份)	油脂與堅果類(份)	熱量(KCAL)
5/3	一	小米香飯	日式味噌油豆腐 油豆腐、味噌、素絞肉/燒	金針小佛瓜 佛手瓜、金針菇/煮	紫米糕捲 紫米糕捲/燒	塔香香菇塊 杏鮑菇、九層塔/炒	魚香茄子 九層塔、素絞肉、茄子/燒	產銷履歷蔬菜	羅宋蔬菜湯 番茄、蔬菜	6.5	2.4	3	2.8	836
5/4	二	白米飯	豆豉燒花干 豆豉、蘭花干/燒	番茄白花 番茄、白花/炒	金針菇高麗菜 高麗菜、金針菇/炒	醬燒海茸 九層塔、海茸/燒	瓜仔干丁肉燥 素絞肉、干丁、瓜仔/煮	有機蔬菜	味噌湯 味噌、蘿蔔	6.5	2.2	2.9	3	828
5/5	三	炒烏龍麵	塔香凍豆腐 九層塔、凍豆腐/燒	洋芹角螺 西洋芹、角螺/炒	鮮菇炒豆芽 豆芽、鮮菇/炒	毛豆燒絞肉 毛豆、素絞肉、玉米/燒	蜜汁麵腸 麵腸、芝麻/燒	季節蔬菜	鮮筍湯 筍片	6.5	2.6	2.5	3	848
5/6	四	白米飯	鐵板大嫩豆腐燒 大嫩豆腐/燒	砂鍋白菜滷 大白菜、木耳、紅蘿蔔、蛋/煮	枸杞南瓜燒 枸杞、南瓜/燒	酸心素絲 酸菜心、素肚/炒	蘿蔔豆輪 蘿蔔、豆輪/滷	有機蔬菜	地瓜芋圓 地瓜、芋圓	6.4	2.5	2.6	3	836
5/7	五	紫米飯	塔香豆干 九層塔、豆干/滷	紅片扁蒲 紅蘿蔔、扁蒲/炒	椒鹽番薯片 地瓜/炸	醬燒桂竹筍 桂竹筍/燒	韓式部隊鍋 高麗、年糕/炒	有機蔬菜	結頭菜湯 結頭菜	6.6	2.5	2.5	2.8	838
5/10	一	白米飯	素沙茶百頁 百頁/燒	雪蓮綜合燒 玉米、毛豆、雪蓮子/燒	拌炒雜菜 高麗、素肉絲、紅蘿蔔/炒	下飯滷土豆 土豆、麵筋/滷	黃瓜炒干片 小黃瓜、豆干/炒	產銷履歷蔬菜	香菇蘿蔔湯 香菇、蘿蔔	6.5	2.4	2.8	2.9	836
5/11	二	薏仁飯	紅燒烤麩 烤麩/燒	白玉關東煮 蘿蔔、玉米圓/煮	芹香干絲 木耳、芹、白干絲/炒	翠炒大黃瓜 大黃瓜、木耳/燒	開胃素肉燥 干丁、素肉燥/煮	有機蔬菜	風味雙芽湯 海帶芽、豆芽	6.6	2.4	2.7	2.7	831
5/12	三	素肉絲炒飯	黑醋溜豆腸 豆腸/燒	燒洋芋薯塊 馬鈴薯、紅蘿蔔/燒	鮮味瓠瓜 瓠瓜、菇/煮	炒土白菜 小白菜/炒	彩虹香絲 彩椒、素肉絲、西芹/炒	季節蔬菜	什錦總匯湯 蔬菜、菇	6.5	2.5	2.8	3	848
5/13	四	白米飯	紅燒豆包 豆包/煮	枸杞冬瓜肉末 冬瓜、素絞肉、枸杞/燒	芝香海茸 白芝麻、九層塔、海茸/燒	鹽酥菇菇 杏鮑菇/炸	條豆炒油片 條豆、油豆腐片/炒	有機蔬菜	香濃玉米湯 玉米	6.4	2.5	2.5	3	833
5/14	五	胚芽米飯	五味燒豆腐 豆腐/燒	蔬菜素丸 大白菜、素丸/煮	絲瓜金茸 絲瓜、金針菇/炒	麻醬干丁 芝麻醬、干丁/燒	鮮炒時蔬 涼薯、紅蘿蔔/炒	有機蔬菜	肉骨茶湯 蘿蔔、素肉骨茶包	6.6	2.6	2.4	2.8	843
5/17	一	雜糧飯	木耳花干 木耳、蘭花干/燒	西芹燴菇 西芹、菇/炒	薑炒空心菜 空心菜、薑/拌	客家菜脯條 辣椒、菜脯條/炒	泰式打拋丁 番茄、麵筋、九層塔/燒	產銷履歷蔬菜	枕瓜薏仁湯 枕瓜、大薏仁	6.5	2.5	2.6	3	843
5/18	二	白米飯	蜜汁干丁 豆干/燒	彩繪玉米 玉米、毛豆、紅蘿蔔/煮	甘甜高麗菜 高麗菜、紅蘿蔔/炒	醬燒茄子 九層塔、茄子/燒	小瓜燴素絲 素肉絲、小黃瓜/炒	有機蔬菜	迪化紅麵線湯 筍絲、木耳、紅絲、紅麵線	6.6	2.5	2.4	3	845
5/19	三	羅勒麵	紅麴素肉排 紅麴素肉排/炸	鮮菇花椰菜 鮮香菇、花椰菜/炒	海結白玉條 蘿蔔、海結/燒	蜜汁小豆干 四分干/燒	濃郁咖哩洋芋 洋芋、紅蘿蔔/煮	季節蔬菜	日式味噌湯 豆腐、海芽	6.5	2.3	2.8	3	833
5/20	四	白米飯	鮮燴豆包 豆包、蔬菜/煮	素水餃 素水餃/炸	牛蒡燴蔬菜 牛蒡、蔬菜/炒	雜菜雙絲 黃豆芽、木耳、粉絲/拌	筍香麵輪 筍、麵輪/滷	有機蔬菜	綠豆薏仁 綠豆、薏仁	6.4	2.6	2.8	2.8	839
5/21	五	地瓜絲飯	大嫩豆腐燒 大嫩豆腐/燒	鮮燴南瓜 豆豉、南瓜/燴	木須王瓜 刺瓜、木耳/煮	芝香海根 芝麻、海帶根/燒	開胃長豆炒干 長豆、干丁、素肉燥/炒	有機蔬菜	榨菜素肉絲湯 榨菜、素肉絲	6.4	2.5	2.3	3	828
5/24	一	白米飯	醬燒豆腸 豆腸/燒	四喜蔬菜 毛豆、洋芋、紅蘿蔔、玉米/炒	香炒鵝仔菜 A菜/炒	麻婆豆腐 豆腐、素絞肉/燒	鮮菇胡瓜 胡瓜、菇/煮	產銷履歷蔬菜	香甜南瓜湯 南瓜、玉米	6.6	2.3	2.7	2.9	833
5/25	二	麥片香飯	素虱目魚肚 素虱目魚肚/燒	脆炒大白 大白菜、紅蘿蔔/炒	菜豆炒茄 菜豆、茄子/炒	塔香鮑菇干片 豆干、杏鮑菇、九層塔/燒	沙茶凍豆腐 素沙茶、凍豆腐/燒	有機蔬菜	腰果牛蒡湯 蘿蔔、腰果、牛蒡	6.4	2.5	2.6	2.8	827
5/26	三	什錦炒飯	木須蘭花干 木耳、紅蘿蔔、蘭花干/煮	蘿蔔糕 蘿蔔糕/炸	蠔油青江 青江菜/炒	紅炒鮮筍 筍、紅蘿蔔/炒	白干三絲 芹、白干絲、紅蘿蔔/炒	季節蔬菜	薑絲冬瓜湯 薑、冬瓜	6.5	2.4	2.7	3	838
5/27	四	白米飯	大溪黑豆干 黑豆干/燒	切海帶捲 海帶捲/滷	紅絲銀芽 豆芽、紅蘿蔔、木耳/炒	椒鹽百頁 百頁/炸	客家酸菜 薑絲、酸菜/炒	有機蔬菜	金茸蔬菜湯 金針菇、蔬菜	6.5	2.7	2.5	2.7	842
5/28	五	蕎麥飯	薑汁豆腐 薑、豆腐/燒	酸甜黑木耳 黑木耳/炒	小瓜油片絲 小黃瓜、油片絲/炒	螞蟻上樹 高麗菜、冬粉、素絞肉/炒	彩繪花椰 花椰、紅蘿蔔/炒	有機蔬菜	香菇瓠瓜湯 香菇、瓠瓜	6.6	2.4	2.6	3	842
5/31	一	~親職教育日補假一天~												

*全面使用非基改黃豆製品及玉米
*星期一提供產銷履歷蔬菜，星期二、四、五供應有機蔬菜。
*5/26提供水果一份

營養師 李佳芸 賴彥樺



裕民田食品 股份有限公司
HACCP食品認證中央廚房餐盒工廠

服務專線

03-368-1899
桃園市八德區瑞源一街11號

