



雙翼食品110年4月菜單



大崗國中

地址:新北市樹林區忠愛街3號,電話:02-26895506,營養師:李素卿(營養字第2703號),張姝緹(第4985號),陳盈靜(第5803號),方慈霞(第8670號),羅穎(第9836號)
 ◎本菜單可能含有蝦、芒果、花生、奶類、蛋、堅果、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品等政府公告之11大易致過敏原料,不適合對其過敏體質者食用,食用前請

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	副餐	全蛋	豆類	蔬菜	油脂	熱量
1	四	糙米飯 白米,糙米	三杯雞 雞肉,九層塔 炒	麻婆豆腐 豆腐,絞肉 燒8:2	香菇冬瓜 冬瓜,香菇,紅蘿蔔 煮7:3	有機青菜	海芽蛋花湯 海芽,蛋		6.8	2.7	2	2.6	846
清明節兒童節連假													
6	二	白飯 白飯	紅燒豬排 豬排X1 燒	番茄炒蛋 番茄,蛋 炒6:4	碧綠季豆 條豆,紅蘿蔔,木耳 炒7:3	有機青菜	味噌湯 海芽,豆腐		7	2.3	2	2.3	816
7	三	泡菜燒肉飯 白米,豬肉,時蔬,泡菜	蒲燒鯛 蒲燒鯛x1 蒸	海苔鮮切薯辦 薯辦,海苔粉 烤	木耳花椰 花椰菜,木耳 炒9:1	青菜	黃瓜排骨湯 黃瓜,排骨		6.5	2.6	2	2.8	826
8	四	白飯 白米	花生滷豬腳 豬肉,豬腳,花生 滷8:2	蔥爆雞丁 洋蔥,雞肉 炒6:4	玉米鮮蔬 玉米,紅蘿蔔,時蔬 煮7:3	有機青菜	珍珠黑糖奶 珍珠,黑糖,紅茶		6.6	2.6	2	2.7	829
9	五	小米飯 白米,小米	烤雞排 雞排x1 烤	麵輪燒肉 刈薯,豬肉絲,麵輪 燒	麻油高麗 高麗菜,金針菇,豆皮 炒	有機青菜	玉米濃湯 玉米,洋芋-芡		6.8	2.7	2	2.6	846
12	一	白飯 白米	椰汁咖哩豬 豬肉,洋芋 煮8:2	美式雞堡排 雞堡排x1 烤	菇燒黃瓜 黃瓜,菇,木耳 煮8:2	履歷青菜	竹筍雞湯 竹筍,雞肉		6.9	2.4	2	2.3	817
13	二	麥片飯 白米,麥片	蒜香雞排 雞排x1 煮	京醬肉絲 豆干,刈薯,豬肉 炒6:4	白菜滷 大白菜,菇,紅蘿蔔 煮7:3	有機青菜	蘿蔔排骨湯 蘿蔔,排骨		6.7	2.5	2	2.5	819
14	三	柴魚醬炒麵 麵,時蔬,柴魚片	香草烤魚 烏魚,香草 烤	茶葉蛋 蛋x1 滷	韭香豆芽 豆芽菜,韭菜,木耳 炒8:2	青菜	榨菜肉絲湯 榨菜,豬肉		6.6	2.6	2.2	2.7	834
15	四	紫米飯 白米,紫米	鹽酥雞 雞肉x3 炸	白醬薯芋燒肉 洋芋,南瓜,豬肉 煮4:3:3	鮮炒花椰 花椰菜,紅蘿蔔 煮9:1	有機青菜	柴魚味噌湯 豆腐,海芽,柴魚		6.8	2.7	2	2.6	846
16	五	白飯 白米	香菇肉燥 刈薯,豬絞肉,香菇 煮	椒鹽蜜地瓜 豆干,地瓜,綠豆 炒5:3:2	海帶雙絲 海帶,時蔬 煮7:3	有機青菜	紅豆粉粿 紅豆,粉粿	蔬食日	6.8	2.6	2	2.7	843
19	一	紅扁豆飯 白米,紅扁豆	味噌燒雞 雞肉,鮑菇,味噌 燒8:2	肉燥油豆腐 油豆腐,絞肉 燒8:2	炒高麗菜 高麗菜,紅蘿蔔 炒8:2	履歷青菜	肉骨茶湯 蘿蔔,雞肉		7	2.2	2	2.2	804
20	二	白飯 白米	糖醋豬排 豬排x1 燒	蒸蛋 蛋,時蔬 蒸8:2	芋香玉米 玉米,芋頭,紅蘿蔔 煮8:2	有機青菜	海芽蛋花湯 海芽,蛋		6.5	2.6	2	2.8	826
21	三	肉醬義大利麵 義大利麵,豬肉,番茄	檸香烤雞腿 雞腿x1 烤	小籠湯包 小籠湯包x2 蒸	碧綠花椰 花椰菜,木耳 煮8:2	青菜	玉米濃湯 玉米,洋芋-芡		6.6	2.5	2	2.7	821
22	四	白飯 白米	沙茶魚 魚丁,白菜,豆皮 煮7:3	椒鹽翅小腿 翅小腿x2 炸	鴛鴦鮮瓜 冬瓜,鹹冬瓜 煮9:1	有機青菜	酸辣清湯 豆腐,筍,金針菇,木耳		6.7	2.6	2	2.6	831
23	五	紅藜飯 白米,紅藜	瓜仔雞 雞肉,刈薯,醬瓜 燒8:2	蔥香百頁燒肉 百頁,豬肉,蔥 燒6:4	香菇扁蒲 扁蒲,香菇 煮8:2	有機青菜	綠豆包心圓 綠豆,包心圓		6.8	2.5	2	2.8	840
26	一	白飯 白米	黃金炸魚排 魚排X1 炸	番茄炒蛋 番茄,蛋 炒6:4	條豆干片 條豆,豆干 炒8:2	履歷青菜	黃瓜雞湯 黃瓜,雞肉		6.5	2.6	2	2.8	826
27	二	薏仁飯 白米,薏仁(洋薏仁)	和風咖哩雞 雞肉,洋芋 煮8:2	柴魚關東煮 蘿蔔,玉米,凍豆腐 煮4:3:3	銀芽肉蓉 豆芽菜,紅蘿蔔,絞肉 炒8:2	有機青菜	小魚味噌湯 豆腐,小魚干,味噌	保久乳	6.6	2.6	2	2.7	829
28	三	台式雞滷飯 白米,雞肉,豬肉	醬燒肋排 豬肋排x1 燒	百香果雞塊 雞塊x2,百香果醬 炒	金菇絲瓜 絲瓜,金針菇 煮8:2	青菜	巧達濃湯 洋芋,菇-芡		7	2.3	2	2.3	816
29	四	白飯 白米	包心雞肉捲 雞肉捲x1 烤	番茄豬肉豆腐 豆腐,豬肉,番茄,蛋 燒8:2	什錦雙絲 海絲,筍絲,紅蘿蔔 炒5:3:2	有機青菜	酸菜肉片湯 洋芋,玉米		6.5	2.6	2	2.8	826
30	五	雜糧飯 白米,雜糧	薑汁燒肉 豬肉,時蔬 燒 7:3	堅果雙色肉茸 玉米,紅蘿蔔,豬肉,堅果 煮8:2	沙茶高麗 高麗菜,木耳 煮8:2	有機青菜	冬瓜排骨湯 冬瓜,排骨	蔬食日	6.6	2.6	2	2.7	829

本菜單皆使用國產豬肉,產地:台灣



雙翼食品110年4月素菜單

提供非基改食材

大崗國中

地址: 新北市樹林區忠愛街3號 電話: 02-26895506 營養師: 李素卿(營養字第2703號)、張姝緹(第4985號)、陳盈靜(第5803號)、方慈霞(第8670號)、羅穎(第9836號)

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	五穀 根莖	肉魚 豆蛋	蔬菜	油脂	熱量
1	四	白米飯 白米	蜜汁素肚 素肚、彩椒 炒	四季干片 豆干、四季豆 炒	西芹山藥 山藥、洋芋、西芹 炒	履歷青菜	結頭菜湯 結頭菜、紅蘿蔔	7.0	2.3	2.0	2.3	816
6	二	什錦炒飯 白米、玉米、素火腿	芝麻大黑乾 黑豆乾、芝麻 煮	蜜地瓜豆腸 豆腸、地瓜 炒	甜椒鮮菇 鮮菇、彩椒 炒	履歷青菜	蘿蔔湯 蘿蔔、金針菇	6.5	2.6	2.0	2.8	826
7	三	燕麥飯 白米、燕麥	沙茶凍豆腐 凍腐、素腰花、芹菜 炒	雪菜豆干 豆干、雪菜 燒	醬燒蘿蔔 蘿蔔 燒	履歷青菜	酸辣清湯 豆腐、筍、木耳	6.6	2.6	2.0	2.7	829
8	四	紫米飯 白米、紫米	梅干素肉 素鴨皮絲、梅干、筍 操	燴嫩腐 豆腐 燴	蜜炒地瓜條 地瓜條 炒	有機青菜	玉米濃湯 玉米、洋芋	6.8	2.7	2.0	2.6	846
9	五	白飯 白米	蕃茄豆腐 蕃茄、豆腐 煮	玉米錦丁 豆乾、玉米、毛豆 煮	枸杞苦瓜 苦瓜、枸杞 煮	履歷青菜	刈薯湯 刈薯、金針菇	6.8	2.6	2.0	2.7	843
12	一	香菇油飯 白米、糯米、香菇	糖醋烤麩 烤麩、彩椒 燒	芹炒豆皮 豆皮、芹菜、紅蘿蔔 炒	滷筍乾 筍乾 滷	履歷青菜	味噌豆腐湯 豆腐、味噌	6.5	2.7	2.2	2.5	825
13	二	燕麥飯 白米、燕麥	塔香椒鹽百頁 百頁、九層塔 炸	醬炒黑干 大溪黑豆干、青椒 炒	西芹枸杞 西芹、枸杞 炒	履歷青菜	冬菜粉絲湯 冬菜、粉絲 煮	6.7	2.5	2.0	2.4	815
14	三	白飯 白米	四寶乾丁 豆干丁、玉米、芋頭、毛豆 炒	小瓜素雞 小瓜、素雞片 炒	脆炒木耳 木耳、薑絲 炒	履歷青菜	海芽鮮菇湯 海芽、金耳	6.5	2.7	2.0	2.6	825
15	四	小米飯 白米、小米	醬燒豆腐 豆腐、青豆 煮	彩椒麵腸 麵腸、彩椒 炒	芋頭燒白菜 大白、芋頭 煮	有機青菜	南瓜湯 南瓜、鮮菇	7.0	2.2	2.0	2.2	804
16	五	白飯 白米	醬淋素排 素排 燴	劍筍炒豆乾 豆乾、劍筍、紅絲 炒	豆芽粉條 河粉、豆芽、紅蘿蔔 煮	履歷青菜	四神湯 山藥、冬瓜、洋蔥仁	6.5	2.6	2.0	2.8	826
19	一	炒米粉 米粉、時蔬、香菇	燒豆包 豆包、時蔬 煮	彩椒烤麩 烤麩、彩椒 炒	炒花椰菜 青白花椰 炒	履歷青菜	蘿蔔湯 蘿蔔、紅蘿蔔	6.6	2.5	2.0	2.7	821
20	二	紫米飯 白米、紫米	五更腸旺 豆腸、凍豆腐、酸菜 燒	海帶干絲 豆干絲、海帶絲、芹菜 炒	芹炒木耳 西芹、木耳 炒	履歷青菜	油豆腐細粉 油豆腐、細粉	6.7	2.6	2.0	2.6	831
21	三	白飯 白米	蕃茄豆捲 豆皮捲、蕃茄 煮	滷豆干 四方干*2 滷	炒刈薯 刈薯、青豆 炒	履歷青菜	肉骨茶湯 白蘿蔔、金針菇、肉骨茶包	6.8	2.5	2.0	2.8	840
22	四	燕麥飯 白米、燕麥	滷油豆腐 油豆腐*1 滷	蘿蔔麵輪 麵輪、紅白蘿蔔 煮	炸地瓜牛蒡 地瓜、牛蒡 炸	有機青菜	海帶湯 海帶絲、皮絲	6.9	2.4	2.0	2.3	817
23	五	小米飯 白米、小米	咖哩 素獅子頭 素獅子頭、咖哩 煮	蜜汁素肚 素肚、芝麻 炒	塔香燒筍 筍、九層塔 燒	履歷青菜	南瓜濃湯 南瓜、玉米	6.7	2.5	2.0	2.5	819
26	一	白飯 白米	百頁豆腐 百頁豆腐 燒	芹香豆干 豆乾、芹、紅蘿蔔 炒	三杯紫米糕 紫米糕、玉米 煮	履歷青菜	鮮瓜湯 鮮瓜、菇	6.6	2.6	2.2	2.7	834
27	二	什錦炒麵 麵、時蔬 炒	燒嫩油豆腐 油豆腐、小黃瓜 燒	燒豆腸 豆腸、筍、芋頭、毛豆 炒	炒時蔬 時蔬 炒	履歷青菜	番茄蔬菜湯 番茄、洋芋	6.8	2.7	2.0	2.6	846
28	三	紫米飯 白米、紫米	醬燒烤麩 烤麩 燒	紅蘿蔔豆皮 紅蘿蔔、豆皮 煮	炸薯條 薯條 炸	履歷青菜	蘿蔔湯 白蘿蔔、金針菇	6.8	2.6	2.0	2.7	843
29	四	雜糧飯 白米、雜糧米	酸菜麵腸 麵腸、酸菜 炒	番茄燒腐 豆腐、番茄 燒	燒冬瓜 冬瓜、薑絲 燒	有機青菜	玉米濃湯 玉米、洋芋	6.5	2.7	2.2	2.5	825
30	五	白米飯 白米	燒凍豆腐 凍豆腐 煮	滷豆干 豆干、紅蘿蔔 燒	椒鹽毛豆筴 毛豆筴 煮	履歷青菜	薑絲海芽湯 海芽、薑絲	6.7	2.5	2.0	2.4	815



全盛美食110年4月菜單大崗國中

◎公司地址：新北市樹林區保安街三段1巷1號 電話：02-26884900 ◎營養師：許金鳳、陳雅婷、張韻瑩、周詩祐、陳坤志、李庭雅、葉姿秀
★本公司豬肉及其製品全面使用國產肉、全面使用非基改玉米及豆製品，請大家安心食用★

日期	星期	主食	主菜	副菜		湯品	附餐	全穀類	豆魚肉蛋類	油脂類	蔬菜類	熱量
1	四	燕麥飯 白米、燕麥	泰式椒麻雞 雞肉、青椒、紅椒、燒 7:2:1	紅燒骰子燉肉 時蔬、豬肉、紅蘿蔔、煮 6:3:1	腰果粟米 玉米、馬鈴薯、腰果、炒 5:4:1	有機 味噌豆腐湯 豆腐、海帶芽、味噌		6 3	2 7	2 7	2 1	8 8
2	五	★兒童&清明節連假★										
5	一											
6	二	白飯 白米	香濃咖哩豬 豬肉、馬鈴薯、咖哩、煮 7:2:1	金黃脆皮雞堡 麥克雞堡、炸(X1)	金菇白菜 大白菜、金針菇、木耳、豆皮、煮 5:2:1:2	有機 紅茄雞湯 番茄、時蔬、雞肉		6 2	2 7	2 6	2 3	8 1
7	三	主廚鮮肉油飯 豬肉、糯米、香菇	芝麻蜜汁雞腿 雞腿、白芝麻、滷(X1)	遊龍豬肉鍋貼 豬肉鍋貼、蒸(X2)	滷味雙拼 海帶結、豆干、紅蘿蔔、滷 4:4:2	履歷 結頭排骨湯 結頭菜、排骨		6 1	2 7	2 7	2 3	8 9
8	四	白飯 白米	蘑菇醬燒魚 魚肉、洋蔥、洋菇、燒 6:3:1	茶碗蒸 雞蛋、蒸	塔香肉茸細粉 冬粉、豬肉、九層塔、炒 8:1:1	有機 蘿蔔雞湯 白蘿蔔、雞肉		6 3	2 7	2 7	2 1	8 8
9	五	雜糧飯 白米、燕麥、麥片	蔥油雞腿排 雞排、蔥、燒(X1)	韓式泡菜豬肉 豬肉、泡菜、洋蔥、燒 7:2:1	鮮菇時瓜 時瓜、菇、紅蘿蔔、煮 7:2:1	有機 脆筍肉絲湯 脆筍片、豬肉		6 2	2 7	2 7	2 2	8 3
12	一	地瓜飯 白米、地瓜	客家福菜燉肉 豬肉、時蔬、梅乾菜、煮 7:2:1	嫩汁雞腿肉捲 雞肉捲、烤(X1)	櫻花蝦甘藍 高麗菜、木耳、櫻花蝦、炒 7:2:1	履歷 海帶豆腐湯 海帶芽、豆腐、味噌		6 1	2 8	2 7	2 2	8 4
13	二	白飯 白米	蜜汁蒲燒鯛 蒲燒鯛、烤(X1)	沙嗲醬燒雞 雞肉、洋蔥、沙茶醬、燒 8:2	肉燥銀芽 豆芽菜、絞肉、韭菜、炒 7:2:1	有機 青木瓜雞湯 青木瓜、雞肉		6 2	2 7	2 7	2 2	8 3
14	三	海鮮熱炒烏龍 烏龍麵、海鮮、時蔬	蒜味豬排 豬排、滷(X1)	爆漿小籠湯包 小籠湯包、蒸(X2)	麻油白玉 白蘿蔔、菇、枸杞、煮 6:3:1	履歷 玉米濃湯 玉米、馬鈴薯、雞蛋、芡		6 1	2 7	2 6	2 3	8 4
15	四	糙米飯 白米、糙米	義式番茄燉雞 雞肉、番茄、煮 8:2	酸菜白肉鍋 凍豆腐、豬肉、酸菜、煮 6:2:2	芝麻海帶根 海帶根、芝麻、燒 9:1	有機 蔬菜蛋花湯 時蔬、雞蛋、木耳		6 1	2 7	2 6	2 4	8 7
16	五	白飯 白米	泰式打拋虎皮蛋 雞蛋、洋蔥、九層塔、煮(X1)	土豆麵筋 麵筋、花生、香菇、煮 8:1:1	鮮瓜麵線 時瓜、麵線、煮 7:3	有機 波霸珍珠撞奶 珍珠、奶粉	蔬食日	6 3	2 7	2 6	2 2	8 6
19	一	白飯 白米	和風照燒雞 雞肉、菇、洋蔥、芝麻、燒 6:2:1:1	紅麴叉燒肉 叉燒肉、烤(X3)	香甜玉米 玉米、馬鈴薯、紅蘿蔔、煮 4:4:2	履歷 竹筍湯 竹筍、排骨		6 3	2 7	2 6	2 1	8 3
20	二	薏仁飯 白米、洋薏仁	花生宮保燉豬 豬肉、時蔬、花生、煮 7:2:1	金瓜炒蛋 雞蛋、南瓜、炒 7:3	豆皮白菜滷 大白菜、豆皮、香菇、滷 6:3:1	有機 冬瓜排骨湯 冬瓜、排骨、薑絲		6 1	2 7	2 7	2 2	8 6
21	三	焗烤肉醬義麵 豬肉、洋蔥、乳酪絲	脆皮雞腿 雞腿、燒(X1)	唐揚雙拼 干貝酥、蝦捲、炸	鮮菇青花菜 青花菜、菇、紅蘿蔔、炒 7:2:1	履歷 綠豆西米露 綠豆、西谷米		6 2	2 7	2 8	2 1	8 5
22	四	白飯 白米	醬燒鮮魚排 魚排、燒(X1)	打拋肉醬 豬肉、豆干、番茄、九層塔、煮 4:3:2:1	開陽扁蒲 扁蒲、木耳、蝦米、炒 8:1:1	有機 海芽蛋花湯 海帶芽、雞蛋、薑絲		6 1	2 8	2 7	2 2	8 4
23	五	麥片飯 白米、麥片	蒜泥燒肉 豬肉、時蔬、蒜、燒 8:2	蒙古烤雞肉串 雞肉串、烤(X1)	筍香三絲 竹筍、紅蘿蔔、木耳、炒 7:2:1	有機 米苔目湯 米苔目、豬肉、時蔬		6 3	2 7	2 6	2 2	8 6
26	一	玉米飯 白米、玉米	糖醋翅小腿 翅小腿、滷(X2)	鐵板豬柳 豬肉、洋蔥、炒 8:2	枸杞枕瓜 冬瓜、菇、枸杞、煮 7:2:1	履歷 黃芽肉絲湯 黃豆芽、豬肉、木耳		6 1	2 7	2 6	2 3	8 4
27	二	白飯 白米	椒鹽酥炸魚柳 魚柳條、炸(X2)	肉燥凍豆腐 凍豆腐、絞肉、蔥、燒 7:2:1	菇炒高麗菜 高麗菜、菇、紅蘿蔔、炒 6:2:2	有機 玉米排骨湯 玉米、排骨、紅蘿蔔	保久乳	6 3	2 7	2 6	2 2	8 6
28	三	夏威夷炒飯 豬肉、白米、鳳梨	橙汁豬肋排 豬肋排、柳橙汁、煮(X1)	白玉紅燒雞 白蘿蔔、雞肉、紅蘿蔔、燒 6:3:1	雙菇什錦 杏鮑菇、鮮菇、時蔬、炒 4:4:2	履歷 綜合芋圓仙草 芋圓、地瓜圓、仙草汁		6 2	2 7	2 7	2 3	8 6
29	四	白飯 白米	薄皮雞翅 雞翅、滷(X1)	紅燒黃金魚蛋 馬鈴薯、黃金魚蛋、紅蘿蔔、燒 6:3:1	脆炒花椰 花椰菜、木耳、炒 8:2	有機 酸辣湯 豆腐、筍、雞蛋、芡		6 2	2 7	2 7	2 2	8 3
30	五	胚芽飯 白米、胚芽米	麻婆肉燥豆腐 豆腐、絞肉、時蔬、煮 7:2:1	玉米炒蛋 雞蛋、玉米、炒 7:3	海帶豆干絲 海帶、豆干、芹菜、炒 6:3:1	有機 南洋肉骨茶 時蔬、排骨、肉骨茶包	蔬食日	6 1	2 7	2 7	2 2	8 6



全盛美食110年4月素食菜單大崗國中

◎公司地址：新北市樹林區保安街三段1巷1號 電話：02-26884900 ◎營養師：許金鳳、陳雅婷、張韻瑩、周詩祐、陳坤志、李庭雅、葉姿秀

★為提供各位師長及同學更好的餐點品質，本公司使用非基因改造黃豆及玉米製品進行烹調，請大家安心食用★

日期	星期	主食	主菜	副菜				湯品	全日類	午間類	油類類	蔬菜類	總熱量
1	四	白飯 白米	沙茶豆包 豆包、沙茶(煮)	炒地瓜葉 地瓜葉(炒)	豆瓣紫茄 茄子(燒)	西芹素蝦仁 西芹、素蝦仁(炒)	酸菜素肚 素肚、酸菜(炒)	有機 味噌湯 味噌、海帶芽、豆腐	6	2	2	2	8
2	五	★兒童&清明節連假★											
6	二	白飯 白米	咖哩豆腸 豆腸、紅蘿蔔(煮)	麻油素腰花 素腰花、麻油(炒)	蜜黑豆 黑豆、毛豆(煮)	枸杞炒菠菜 菠菜、枸杞(炒)	鮮菇刺瓜 刺瓜、菇(煮)	有機 番茄蔬菜湯 番茄、時蔬	6	2	2	2	8
7	三	白飯 白米	芋頭燒百頁 百頁豆腐、芋頭(燒)	黑珍珠丸 珍珠丸(蒸)	白菜滷 大白菜、香菇、紅蘿蔔(煮)	醬爆麵腸 麵腸、薑(炒)	南瓜三色 南瓜、玉米、紅蘿蔔(煮)	履歷 結頭燉湯 結頭菜、紅蘿蔔	6	2	2	3	8
8	四	蘑菇義大利麵 蘑菇、義大利麵	蜜汁素火腿 素火腿(煮)	芝麻海帶根 海帶根、芝麻(炒)	樹子煨豆腐 豆腐、破布子(燒)	紅片花椰 花椰菜、紅蘿蔔(炒)	素高麗菜捲 素高麗菜捲(蒸)	有機 蘿蔔素肉湯 白蘿蔔、素羊肉	6	2	2	2	8
9	五	白飯 白米	客家小炒 豆干、芹菜(炒)	菇炒芥藍 芥藍菜、菇(炒)	椒鹽什錦 杏鮑菇、地瓜(炸)	鮮瓜麵線 時瓜、麵線(煮)	紅燒烤麸 烤麸、紅蘿蔔(燒)	有機 脆筍鮮菇湯 脆筍片、菇	6	2	2	3	8
12	一	白飯 白米	斜紋蘭花干 蘭花干(滷)	沙茶排骨酥 素排骨酥、時蔬(煮)	素燒苦瓜 苦瓜、麻油(燒)	水蓮炒豆皮 水蓮、豆皮(炒)	什錦寬粉煲 寬冬粉、時蔬(炒)	履歷 海帶豆腐湯 海帶芽、豆腐、味噌	6	2	2	2	8
13	二	白飯 白米	甜醬炒豆雞 素雞片、時蔬(炒)	鮮菇蘿蔔 白蘿蔔、菇(煮)	香燒麵輪 麵輪、紅蘿蔔(燒)	脆炒豆芽 豆芽菜、木耳(炒)	銀絲卷 銀絲卷(蒸)	有機 玉米濃湯 玉米、馬鈴薯、紅蘿蔔	6	2	2	2	8
14	三	白飯 白米	茄汁油豆腐 油豆腐、番茄(燒)	炒豆干絲 豆干絲、芹菜(炒)	海苔花枝丸 素花枝丸(滷)	薑絲紅鳳菜 紅鳳菜、薑(煮)	木耳炒筍 竹筍、紅蘿蔔、木耳(炒)	履歷 青木瓜湯 青木瓜、紅蘿蔔	6	2	2	3	8
15	四	白飯 白米	香菇麵筋 麵筋、香菇(燒)	鮮菇結頭 結頭菜、菇(煮)	紅絲敏豆 敏豆、紅蘿蔔(炒)	炸地瓜薯條 地瓜條(炸)	彩繪百頁 百頁豆腐、彩椒(炒)	有機 蔬菜湯 時蔬、木耳	6	2	2	2	8
16	五	香菇油飯 糯米、香菇、芋頭	醬香棒棒腿 牛蒡腿(滷)	鮮炒葫蘆瓜 扁蒲、菇、紅蘿蔔(炒)	泡菜凍豆腐 凍豆腐、泡菜(炒)	菜頭粿 素蘿蔔糕(蒸)	素肉絲刈菜 刈菜、素肉絲(煮)	有機 枸杞山藥湯 山藥、枸杞	6	2	2	2	8
19	一	白飯 白米	芝麻大溪干 大溪豆干、芝麻(滷)	金黃玉米段 玉米段(煮)	塔香素雞丁 素雞丁、九層塔(燒)	炒海帶絲 海帶絲、紅蘿蔔(炒)	芹炒雙菇 杏鮑菇、鮮菇、西芹(炒)	履歷 竹筍湯 竹筍、木耳	6	2	2	2	8
20	二	白飯 白米	五香烤麸 烤麸(煮)	炸可樂餅 可樂餅(炸)	紅燒馬鈴薯 馬鈴薯、紅蘿蔔(燒)	回鍋高麗 高麗菜、豆干(炒)	蔬炒甜不辣 素甜不辣、時蔬(炒)	有機 冬瓜薑絲湯 冬瓜、薑絲	6	2	2	2	8
21	三	白飯 白米	醬燒三層肉排 素三層肉(煮)	港式燒賣 素燒賣(蒸)	蒟蒻小瓜 小黃瓜、蒟蒻、時蔬(炒)	黑椒毛豆莢 毛豆莢(炒)	京醬豆腸 豆腸、紅蘿蔔(燒)	履歷 羅宋湯 番茄、玉米、時蔬	6	2	2	2	8
22	四	白飯 白米	豆瓣燒素肚 素肚(燒)	沙茶年糕 年糕、時蔬(燒)	豆沙包 豆沙包(蒸)	蠔醬油豆腐 油豆腐、紅蘿蔔(燒)	麻油蘿蔔 白蘿蔔、枸杞(燒)	有機 海芽金菇湯 海帶芽、金針菇、薑絲	6	2	2	3	8
23	五	白飯 白米	豉汁豆腐 豆腐、豆豉(煮)	紅棗南瓜 南瓜、紅棗(蒸)	酸菜炒豆皮 豆皮、酸菜(炒)	薑燒茄子 茄子、薑(燒)	木耳刈薯 豆薯、木耳、紅蘿蔔(炒)	有機 米苔目湯 米苔目、時蔬	6	2	2	2	8
26	一	什錦烏龍麵 時蔬、烏龍麵	三杯麵腸 麵腸、九層塔(炒)	蜜汁小方干 豆干(煮)	紅絲萵苣 萵苣、紅蘿蔔(炒)	竹筍炒甜豆 竹筍、甜豆、紅蘿蔔(炒)	炸薯餅 薯餅(炸)	履歷 榨菜黃芽湯 黃豆芽、榨菜	6	2	2	3	8
27	二	白飯 白米	糖醋獅子頭 素獅子頭(煮)	麵筋燒白菜 大白菜、麵筋、紅蘿蔔(煮)	烤番薯 地瓜(烤)	照燒豆腐 豆腐、菇、紅蘿蔔(燒)	素魷青花 花椰菜、素魷魚(炒)	有機 玉米燉湯 玉米、紅蘿蔔	6	2	2	2	8
28	三	白飯 白米	宮保凍豆腐 凍豆腐、花生(炒)	炒蘿蔔絲 白蘿蔔、木耳(炒)	麻婆燒百頁 百頁豆腐、素絞肉(燒)	素燒芋頭 芋頭(燒)	杏鮑滷海結 海帶結、杏鮑菇(滷)	履歷 黃瓜木耳湯 黃瓜、木耳	6	2	2	3	8
29	四	白飯 白米	毛豆燒麵輪 麵輪、毛豆(燒)	彩椒山藥 山藥、彩椒(炒)	薑絲冬瓜 冬瓜、薑(煮)	雪菜豆雞 素雞片、雪菜(燒)	炒牛蒡絲 牛蒡絲(炒)	有機 酸辣湯 竹筍、豆腐、木耳	6	2	2	2	8
30	五	白飯 白米	開胃瓜仔醬 豆干、絞瓜(滷)	咖哩粉絲 冬粉、時蔬(炒)	鮮菇季豆 敏豆、菇、紅蘿蔔(炒)	素鍋貼 素鍋貼(蒸)	梅乾燒豆包 豆包、梅乾菜(燒)	有機 肉骨茶湯 時蔬、肉骨茶包	6	2	2	3	8

久翔 110年 4月 菜 單 大崗國中

地址：新北市樹林區武林街16-1號 服務電話：02-86753071 HACCP管理師：黃國治 調理師：陳麗珠(營養師) 835981 黃國治(營養師) 827276 食品責任：謝明台 9855 第04POT00081
中、幼、嬰、果、菜、蛋、奶、麵、肉、魚、油、鹽、糖、茶、酒、香、料、及、其、他、食、品、均、為、國、產、品、為、保、證、食、品、安、全、特、此、聲、明、免、致、誤、會。

日期	星期	主食	主菜	副菜1	副菜2	青菜	湯品	備註	全日供應	正午供應	下午茶供應	晚餐供應	外賣
1	四	糙米飯 白米+糙米	茄汁肉柳 豬肉+洋蔥+番茄-煮 7:2:1	麥克雞塊 雞塊-烤 每人兩個	鮮蔬花椰 花椰菜+時蔬-煮 8:2	有機蔬菜	珍珠奶茶 粉圓+奶粉+紅茶		6	2	2	2	0 822
2	五	兒童&清明節連假											
6	二	白飯 白米	三杯雞 雞肉+蒜+九層塔-煮 7:3	番茄炒蛋 雞蛋+洋蔥+番茄-炒 7:2:1	炒結頭菜 結頭菜+時蔬-炒 8:2	有機蔬菜	巧達濃湯 洋芋+時蔬-烹		6	2	2	2	0 817
7	三	肉絲快炒烏龍 烏龍麵+時蔬+豬肉	蒙古燒肉排 豬排+沙嗲醬-燒 每人一個	香鬆雙色薯條 馬鈴薯切條+地瓜切條+香鬆-烤 5:5	木須白菜 白菜+木耳-煮 8:2	蔬菜	關東煮 玉米+油豆腐+蘿蔔		6	2	2	2	0 812
8	四	白飯 白米	香草燉雞 雞肉+洋芋-煮 7:3	海陸三鮮 筍+豬肉+魷魚-炒 7:2:1	清炒時瓜 時瓜+紅蘿蔔-炒 8:2	有機蔬菜	味噌鮮菇湯 金針菇+海帶芽+味噌		6	2	2	2	0 818
9	五	小米飯 白米+小米	豆瓣魚丁 魚肉+豆腐+豆瓣醬-煮 7:3	玉米雞 玉米+雞肉-煮 7:3	海味三絲 海帶絲+紅蘿蔔+時蔬-炒 6:3:1	有機蔬菜	蒜味清湯 白菜+豬肉		6	2	2	2	0 806
12	一	白飯 白米	泡菜雞排 雞排+泡菜-燒 每人一個	蔥爆肉絲 豆干+豬肉+蔥-炒 7:2:1	鯉魚蘿蔔 蘿蔔+蒜+鯉魚-煮 8:2	履歷蔬菜	青菜蛋花湯 青菜+雞蛋		6	2	2	2	0 818
13	二	薏仁飯 白米+洋薏仁	一級棒咖哩豬 豬肉+洋芋+咖哩-煮 7:3	醬爆雞球 小黃瓜+雞肉-炒 7:3	紅片高麗 高麗菜+紅蘿蔔-煮 8:2	有機蔬菜	酸辣清湯 豆腐+筍+時蔬		6	2	2	2	0 805
14	三	焗烤海鮮筆管麵 筆管麵+海鮮+蒜+起司	老爹炸雞腿 雞腿-炸 每人一個	鮮豬肉蒸餃 蒸餃-蒸 每人兩個	木耳時瓜 時瓜+木耳-煮 8:2	蔬菜	冬瓜山粉圓 山粉圓+冬瓜茶		6	2	2	2	0 823
15	四	蕎麥飯 白米+蕎麥	薑汁燒魚 魚肉+金針菇+薑-燒 7:3	招牌極品佛跳牆 白菜+豬肉+芋頭+筍-煮 6:2:1:1	碧綠花椰 花椰菜+紅蘿蔔-煮 8:2	有機蔬菜	南瓜濃湯 南瓜+洋芋+雞蛋-烹		6	2	2	2	0 816
16	五	白飯 白米	香菇茶碗蒸 雞蛋+香菇-蒸 9:1	麻婆豆腐 豆腐+豬肉-燒 8:2	雞絲銀芽 豆芽菜+紅蘿蔔+雞肉-炒 7:2:1	有機蔬菜	羅宋湯 豆薯+番茄	蔬食	6	2	2	2	0 813
19	一	燕麥飯 白米+燕麥	醬燒魚排 魚排-燒 每人一個	洋芋炒蛋 雞蛋+洋芋-炒 7:3	開陽白菜 白菜+時蔬+蝦米-煮 8:2	履歷蔬菜	蘿蔔湯 蘿蔔+時蔬		6	2	2	2	0 808
20	二	白飯 白米	京醬炒雞 雞肉+小黃瓜+京醬-煮 7:3	蒜泥肉片 高麗菜+豬肉+蒜-煮 7:3	雙色花椰 花椰菜+時蔬-煮 8:2	有機蔬菜	味噌湯 豆腐+海帶芽+味噌		6	2	2	2	0 815
21	三	韓式燒肉飯 白米+豬肉+黃豆芽	黃金里肌排 豬排-燒 每人一個	椒鹽薯塊 馬鈴薯+椒鹽-烤	毛豆海結 海帶結+毛豆-煮 8:2	蔬菜	蕃茄蛋花湯 番茄+雞蛋		6	2	2	2	0 813
22	四	白飯 白米	親子丼 雞肉+雞蛋+洋蔥-煮 7:2:1	海山醬油腐 油豆腐+豬肉+海山醬-煮 8:2	清炒筍絲 筍+紅蘿蔔-炒 8:2	有機蔬菜	結頭雞湯 結頭菜+雞骨		6	2	2	2	0 807
23	五	紅藜小米飯 白米+小米+紅藜麥	炸排骨酥 豬肉-炸	韓式泡菜部隊鍋 凍豆腐+泡菜+泡麵-煮 6:2:2	腰果玉米 玉米+紅蘿蔔+腰果-煮 8:2	有機蔬菜	肉骨茶湯 豆薯+蒜+肉骨茶包		6	2	2	2	0 820
26	一	白飯 白米	韓式燒雞排 雞排-燒 每人一個	拌飯干丁滷肉 豆干+豬肉-滷 7:3	香菇蘿蔔 蘿蔔+紅蘿蔔+蒜-煮 7:2:1	履歷蔬菜	榨菜肉絲湯 榨菜+筍+豬肉		6	2	2	2	0 806
27	二	胚芽飯 白米+胚芽米	豆腐魚煲 魚肉+豆腐-燒 7:3	南瓜咖哩 南瓜+豬肉+咖哩-煮 7:3	炒高麗菜 高麗菜+時蔬-炒 8:2	有機蔬菜	山藥雞湯 山藥+雞骨	保久乳	6	2	2	2	0 813
28	三	香菇肉臊麵 麵+時蔬+豬肉+香菇	黃金炸雞翅 雞翅-炸 每人一個	香噴噴肉包 肉包-蒸 每人一個	木須炒筍 筍+木耳-炒 8:2	蔬菜	綠豆湯 綠豆		6	2	2	2	0 820
29	四	地瓜飯 白米+地瓜	花生豬腳 豬肉+豬腳+蘿蔔+花生-滷 6:2:1:1	翡翠蒸蛋 雞蛋+青菜-蒸 8:2	螞蟻上樹 冬粉+高麗菜+豬肉-煮 7:2:1	有機蔬菜	海芽針菇湯 金針菇+海帶芽		6	2	2	2	0 804
30	五	白飯 白米	古早味滷蛋 雞蛋+香菇-滷 每人一個	黃瓜燉豬 黃瓜+豬肉-煮 7:3	櫻花蝦花椰 花椰菜+時蔬+櫻花蝦-煮 8:2	有機蔬菜	大滷湯 白菜+時蔬	蔬食	6	2	2	2	0 813

☆本公司全面使用國產之生鮮豬肉及調理食品☆

地址：新北市樹林區武林街146-1號 服務電話：02-86753071 HACCP優良廠商 發票簡：核准理發票字號8159號 黃禮龍(發票字號8272號) 產品責任：明台0855免04PD700081
芒果、花生、堅果類、芝麻、含熱質之穀物、大豆、禽肉類、散佈。若有過敏體質者，請避免食用。

日期	星期	主食	主菜	副菜	副菜2	青菜	湯品	備註	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐 份數	每餐
----	----	----	----	----	-----	----	----	----	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----