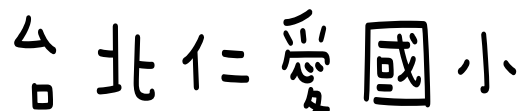




食品 115 年 1+2 月



*菓單含有甲殼類、芒果、花生、牛奶及羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含熱質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等，不適合其過敏體質者食用 ©營養師：黃敏怡（營養字第 3906 號）

~~ 放 寒 假 囉 😊 過 年 假 期 愉 快 ~~															
2/23	一	白飯 白米	沙嗲洋芋豬 豬肉,洋芋,蔬菜-煮	春川年糕雞 大白菜,雞肉,年糕-煮	萵菇鮮瓜 鮮瓜,鮮菇,蔬菜-煮	有機蔬菜	金針雞湯 蘿蔔,雞肉,金針花		5.9	2.4	2.2	2.4	756		
24	二	香鬆有機飯 有機白米,海苔香鬆(附包)	★炸金黃雞排 XI 去骨雞排 XI-炸	日式關東煮 蘿蔔,四方干,豬肉片,蔬菜-煮	紅蘿高麗 高麗菜,蘿蔔-炒	有機蔬菜	甜綠豆湯 綠豆,麥片		5.6	2.3	2.2	2.3	723		
26	四	白飯 白米	堅果烤醬雞 雞肉, 蘿蔔, 杏仁片-燒	洋蔥紅鯨蛋 洋蔥,雞蛋,蘿蔔-炒	醬燒海菜 海帶根,蔬菜-燒	有機蔬菜	柴魚味噌湯 豆腐,蔬菜,柴魚,味噌		5.5	2.4	2.2	2.4	728		
		主要種類(次/月)			主要食材特性分析(次/月)			副菜食材特性分析(次/月)			其它分析(次/月)				
蛋豆制品		魚肉種類		豬肉	雞肉	生鮮食材		調理肉品		生鮮食材		▲調理加工品		★油炸品	甜湯
0次		0次		0次	0次	0次		0次		0次		0次		0次	0次