**110學年度下學期國民小學4月份素食菜單-香又香(B案)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **日期** | **星期** | **循環別** | **主 食** | **主食**  **食材明細** | **主 菜** | **主菜**  **食材明細** | **副 菜 一** | **副菜一**  **食材明細** | **時蔬** | **湯 品 類** | **湯品**  **食材明細** | **全榖**  **雜糧** | **蔬菜** | **豆蛋** | **油脂堅果種子** | **熱量** | **水果** | **鈣** | **鈉** |
| 1 | 五 | K5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 滷煎蒸炒滑蛋 | 蛋 | 三杯杏鮑菇 | 杏鮑菇 麵腸 九層塔 薑 | 蔬菜 | 蘿蔔湯 | 白蘿蔔 薑 | 5.2 | 1.4 | 2 | 2.5 | 662 |  | 231 | 152 |
| 6 | 三 | L3 | 咖哩麵食 | 通心麵 | 美味豆包 | 豆包 | 特餐配料 | 青椒 馬鈴薯 胡蘿蔔 咖哩粉 | 蔬菜 | 海芽蛋花湯 | 蛋 乾裙帶菜 薑 | 5 | 1.2 | 2.2 | 1.5 | 613 |  | 102 | 90 |
| 7 | 四 | L4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 醬瓜豆干 | 豆干 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 薑 | 針菇豆腐 | 豆腐 金針菇 胡蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 冬瓜珍珠奶 | 粉圓 冬瓜糖磚 全脂奶粉 | 7.3 | 1 | 2.8 | 1.5 | 814 |  | 415 | 320 |
| 8 | 五 | L5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 花生油腐 | 四角四角油豆腐 胡蘿蔔 花胡瓜 油花生 薑 | 蛋酥白菜 | 蛋 素肉絲 結球白菜 乾木耳 胡蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 豆薯湯 | 豆薯 薑 | 5.2 | 1.6 | 2 | 2 | 644 |  | 235 | 118 |
| 11 | 一 | M1 | 白米飯 | 米 | 滷煎蒸炒滑蛋 | 蛋 | 回鍋干片 | 豆干 甘藍 乾木耳 薑 | 蔬菜 | 針菇紫菜湯 | 紫菜 薑 金針菇 | 5 | 1.3 | 2 | 2.1 | 588 |  | 324 | 267 |
| 12 | 二 | M2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷豆包 | 豆包 薑 滷包 | 關東煮 | 胡蘿蔔 白蘿蔔 甜玉米 四角四角油豆腐 薑 | 蔬菜 | 金針粉絲湯 | 金針菜乾 冬粉 薑 | 5.7 | 1.3 | 2.4 | 2.1 | 658 |  | 181 | 97 |
| 13 | 三 | M3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 香滷豆腐 | 豆腐 薑 滷包 | 油飯配料 | 素肉絲 豆干 乾香菇 脆筍 薑 | 蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 豆腐 胡蘿蔔 味噌 | 5.5 | 1 | 3.5 | 2 | 693 |  | 122 | 574 |
| 14 | 四 | M4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 筍干麵腸 | 麵腸 麻竹筍干 薑 | 豆包豆芽 | 豆包 綠豆芽 胡蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 黑糖西米露 | 西谷米 黑砂糖 二砂糖 | 6.3 | 1.4 | 2.2 | 2 | 687 |  | 162 | 252 |
| 15 | 五 | M5 | 芝麻飯 | 米 黑芝麻 | 地瓜干丁 | 豆干 地瓜 胡蘿蔔 薑 | 起司玉米蛋 | 冷凍玉米粒 蛋 起司片 | 蔬菜 | 蘿蔔湯 | 白蘿蔔 胡蘿蔔 薑 | 5.9 | 1.5 | 2 | 2.5 | 673 |  | 327 | 517 |
| 22 | 五 | N5 | 白米飯 | 米 | 咖哩麵腸 | 麵腸 南瓜 胡蘿蔔 咖哩粉 | 關東煮 | 胡蘿蔔 白蘿蔔 凍豆腐 | 蔬菜 | 味噌海芽湯 | 乾裙帶菜 味噌 | 5.5 | 1.1 | 2.4 | 1.8 | 674 |  | 277 | 78 |
| 25 | 一 | O1 | 白米飯 | 米 | 回鍋油腐 | 四角四角油豆腐 青椒 胡蘿蔔 薑 | 若絲豆芽 | 素肉絲 綠豆芽 胡蘿蔔 乾木耳 薑 | 蔬菜 | 時蔬鮮菇湯 | 時蔬 薑 枸杞 香菇 | 5.3 | 1.9 | 2.5 | 2.6 | 723 |  | 226 | 183 |
| 26 | 二 | O2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 沙茶麵腸 | 麵腸 時蔬 胡蘿蔔 沙茶醬 | 麵筋白菜 | 麵筋 結球白菜 胡蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 榨菜湯 | 榨菜 薑 | 5.5 | 1.7 | 2.1 | 3 | 720 |  | 248 | 150 |
| 27 | 三 | O3 | 拌麵特餐 | 麵條 | 冬瓜干丁 | 豆干 冬瓜 乾香菇 薑 | 拌麵配料 | 胡蘿蔔 甘藍 冷凍毛豆仁 薑 甜麵醬 香油 | 蔬菜 | 當歸皮絲湯 | 當歸 豆皮絲 薑 | 4 | 1.9 | 3.2 | 3.5 | 725 |  | 234 | 146 |
| 28 | 四 | O4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷豆包 | 豆包 薑 滷包 | 番茄炒蛋 | 大番茄 蛋 薑 番茄醬 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草凍 二砂糖 | 5.6 | 1.6 | 2 | 2.9 | 713 |  | 248 | 176 |
| 29 | 五 | O5 | 小米飯 | 米 小米 | 塔香凍腐 | 凍豆腐 九層塔 薑 | 蔬香冬粉 | 冬粉 豆干 時蔬 胡蘿蔔 乾木耳 薑 | 蔬菜 | 冬瓜湯 | 冬瓜 薑 | 5.2 | 1.5 | 2.7 | 2.7 | 726 |  | 237 | 159 |

**過敏原警語:「本月產品含有甲殼類、花生、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類及其相關製品」。**

說明：4月份菜單編排說明如下：一、每週五蔬菜為有機蔬菜。二、因應4/18-21花蓮縣舉辦全中運活動，N5主食改為白米飯供應。四、因菜單重複及配合學生口味喜好，調整以下菜單：M1主菜改為滷煎蒸炒滑蛋，M3主菜改為香滷豆腐，M5主菜改為地瓜干丁，O2主菜改為沙茶麵腸，O4主菜改為香滷豆包，O4副菜一改為番茄炒蛋，O1湯品改為時蔬鮮菇湯，O4湯品改為仙草甜湯。

**110學年國民小學素食K循環菜單(B案)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| K5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 滷煎蒸炒滑蛋 | 蛋 | 三杯杏鮑菇 | 杏鮑菇 麵腸 九層塔 薑 | 蔬菜 | 蘿蔔湯 | 白蘿蔔 薑 |

K組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）每周供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | | 主菜 | | 副菜一 | | 蔬菜 | | 湯品 | | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣  mg | 鈉  mg |
| K5 | 紫米飯 | 米10公斤  紫米0.4公斤 | 滷煎蒸炒滑蛋 | 蛋5.5公斤 | 三杯杏鮑菇 | 杏鮑菇3公斤  麵腸3.5公斤  九層塔0.2公斤  薑0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 薑0.05公斤 | 蘿蔔湯 | 白蘿蔔4公斤  薑0.02公斤 | 5.2 | 1.4 | 2 | 2.5 | 662 | 231 | 152 |

**110學年國民小學素食L循環菜單(B案)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| L3 | 咖哩麵食 | 通心麵 | 美味豆包 | 豆包 | 特餐配料 | 青椒 馬鈴薯 胡蘿蔔 咖哩粉 | 蔬菜 | 海芽蛋花湯 | 蛋 乾裙帶菜 薑 |
| L4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 醬瓜豆干 | 豆干 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 薑 | 針菇豆腐 | 豆腐 金針菇 胡蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 冬瓜珍珠奶 | 粉圓 冬瓜糖磚 全脂奶粉 |
| L5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 花生油腐 | 四角四角油豆腐 胡蘿蔔 花胡瓜 油花生 薑 | 蛋酥白菜 | 蛋 素肉絲 結球白菜 乾木耳 胡蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 豆薯湯 | 豆薯 薑 |

L組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）每周供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | | 主菜 | | 副菜一 | | 蔬菜 | | 湯品 | | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣  mg | 鈉  mg |
| L3 | 咖哩麵食 | 通心麵5.5公斤 | 美味豆包 | 豆包6公斤 | 特餐配料 | 青椒2公斤  馬鈴薯2公斤  胡蘿蔔2公斤  咖哩粉 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 薑0.05公斤 | 海芽蛋花湯 | 蛋1公斤  乾裙帶菜0.01公斤  薑0.02公斤 | 5 | 1.2 | 2.2 | 1.5 | 613 | 102 | 90 |
| L4 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 醬瓜豆干 | 豆干4公斤  醃漬花胡瓜1.5公斤  胡蘿蔔0.5公斤  薑0.05公斤 | 針菇豆腐 | 豆腐6公斤  金針菇0.6公斤  胡蘿蔔0.5公斤  薑0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 薑0.05公斤 | 冬瓜珍珠奶 | 粉圓2公斤  冬瓜糖磚1公斤  全脂奶粉3公斤 | 7.3 | 1 | 2.8 | 1.5 | 814 | 415 | 320 |
| L5 | 燕麥飯 | 米10公斤  燕麥0.4公斤 | 花生油腐 | 四角四角油豆腐7公斤  胡蘿蔔1公斤  花胡瓜1公斤  油花生0.1公斤  薑0.05公斤 | 蛋酥白菜 | 蛋2公斤  素肉絲0.4公斤  結球白菜4公斤  乾木耳0.01公斤  胡蘿蔔0.5公斤  薑0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 薑0.05公斤 | 豆薯湯 | 豆薯2公斤  薑0.02公斤 | 5.2 | 1.6 | 2 | 2 | 644 | 235 | 118 |

**110學年國民小學素食M循環菜單(B案)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| M1 | 白米飯 | 米 | 滷煎蒸炒滑蛋 | 蛋 | 回鍋干片 | 豆干 甘藍 乾木耳 薑 | 蔬菜 | 針菇紫菜湯 | 紫菜 薑 金針菇 |
| M2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷豆包 | 豆包 薑 滷包 | 關東煮 | 胡蘿蔔 白蘿蔔 甜玉米 四角四角油豆腐 薑 | 蔬菜 | 金針粉絲湯 | 金針菜乾 冬粉 薑 |
| M3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 香滷豆腐 | 豆腐 薑 滷包 | 油飯配料 | 素肉絲 豆干 乾香菇 脆筍  薑 | 蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 豆腐 胡蘿蔔 味噌 |
| M4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 筍干麵腸 | 麵腸 麻竹筍干 薑 | 豆包豆芽 | 豆包 綠豆芽 胡蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 黑糖西米露 | 西谷米 黑砂糖 二砂糖 |
| M5 | 芝麻飯 | 米 黑芝麻 | 地瓜干丁 | 豆干 地瓜 胡蘿蔔 薑 | 起司玉米蛋 | 冷凍玉米粒 蛋 起司片 | 蔬菜 | 蘿蔔湯 | 白蘿蔔 胡蘿蔔 薑 |

M組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）每周供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | | 主菜 | | 副菜一 | | 蔬菜 | | 湯品 | | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣  mg | 鈉  mg |
| M1 | 白米飯 | 米10公斤 | 滷煎蒸炒滑蛋 | 蛋5.5公斤 | 回鍋干片 | 豆干4公斤  甘藍4公斤  乾木耳0.01公斤  薑0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  薑0.05公斤 | 針菇紫菜湯 | 紫菜0.15公斤  金針菇1公斤  薑0.02公斤 | 5 | 1.3 | 2 | 2.1 | 588 | 324 | 267 |
| M2 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 香滷豆包 | 豆包6公斤  薑0.05公斤  滷包 | 關東煮 | 胡蘿蔔0.5公斤  白蘿蔔4公斤  甜玉米4公斤  四角四角油豆腐2公斤  薑0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  薑0.05公斤 | 金針粉絲湯 | 金針菜乾0.2公斤  冬粉0.3公斤  薑0.02公斤 | 5.7 | 1.3 | 2.4 | 2.1 | 658 | 181 | 97 |
| M3 | 油飯特餐 | 米8公斤  糯米3公斤 | 香滷豆腐 | 豆腐8公斤  薑0.05公斤  滷包 | 油飯配料 | 素肉絲1.5公斤  豆干4公斤  乾香菇0.25公斤  脆筍1.5公斤  薑0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  薑0.05公斤 | 味噌豆腐湯 | 豆腐2公斤  胡蘿蔔1公斤  味噌0.3公斤 | 5.5 | 1 | 3.5 | 2 | 693 | 122 | 574 |
| M4 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 筍干麵腸 | 麵腸7公斤  麻竹筍干2公斤  薑0.05公斤 | 豆包豆芽 | 豆包0.6公斤  綠豆芽4公斤  胡蘿蔔0.5公斤  薑0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  薑0.05公斤 | 黑糖西米露 | 西谷米2公斤  黑砂糖1公斤  二砂糖1公斤 | 6.3 | 1.4 | 2.2 | 2 | 687 | 162 | 252 |
| M5 | 芝麻飯 | 米10公斤  黑芝麻0.01公斤 | 地瓜干丁 | 豆干6公斤  地瓜3.5公斤  胡蘿蔔0.5公斤  薑0.05公斤 | 起司玉米蛋 | 冷凍玉米粒4公斤  蛋2.8公斤  起司片1公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  薑0.05公斤 | 蘿蔔湯 | 白蘿蔔3公斤  胡蘿蔔0.5公斤  薑0.02公斤 | 5.9 | 1.5 | 2 | 2.5 | 673 | 327 | 517 |

**110學年國民小學素食N循環菜單(B案)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| N5 | 白米飯 | 米 | 咖哩麵腸 | 麵腸 南瓜 胡蘿蔔 咖哩粉 | 關東煮 | 胡蘿蔔 白蘿蔔 凍豆腐 | 蔬菜 | 味噌海芽湯 | 乾裙帶菜 味噌 |

N組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）每周供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | | 主菜 | | 副菜一 | | 蔬菜 | | 湯品 | | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣  mg | 鈉  mg |
| N5 | 白米飯 | 米10公斤 | 咖哩麵腸 | 麵腸7公斤  南瓜3公斤  胡蘿蔔0.5公斤  咖哩粉 | 關東煮 | 胡蘿蔔0.5公斤  白蘿蔔3公斤  凍豆腐3公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 薑0.05公斤 | 味噌海芽湯 | 乾裙帶菜0.02公斤  味噌0.03公斤 | 5.5 | 1.1 | 2.4 | 1.8 | 674 | 277 | 78 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| O1 | 白米飯 | 米 | 回鍋油腐 | 四角四角油豆腐 青椒 胡蘿蔔 薑 | 若絲豆芽 | 素肉絲 綠豆芽 胡蘿蔔 乾木耳 薑 | 蔬菜 | 時蔬鮮菇湯 | 時蔬 薑 枸杞 香菇 |
| O2 | 糙米飯 | 米糙米 | 沙茶麵腸 | 麵腸 時蔬 胡蘿蔔 沙茶醬 | 麵筋白菜 | 麵筋 結球白菜 胡蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 榨菜湯 | 榨菜 薑 |
| O3 | 拌麵特餐 | 麵條 | 冬瓜干丁 | 豆干 冬瓜 乾香菇 薑 | 拌麵配料 | 胡蘿蔔 甘藍 冷凍毛豆仁 薑 甜麵醬  香油 | 蔬菜 | 當歸皮絲湯 | 當歸 豆皮絲 薑 |
| O4 | 糙米飯 | 米糙米 | 香滷豆包 | 豆包 薑 滷包 | 番茄炒蛋 | 大番茄 蛋 薑 番茄醬 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草凍 二砂糖 |
| O5 | 小米飯 | 米 小米 | 塔香凍腐 | 凍豆腐 九層塔 薑 | 蔬香冬粉 | 冬粉 豆干 時蔬 胡蘿蔔 乾木耳 薑 | 蔬菜 | 冬瓜湯 | 冬瓜 薑 |

**110學年國民小學素食O循環菜單(B案)**

O組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）每周供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | | 主菜 | | 副菜一 | | 蔬菜 | | 湯品 | | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量  kcal | 鈣  mg | 鈉  mg |
| O1 | 白米飯 | 米10公斤 | 回鍋油腐 | 四角四角油豆腐5.5公斤  青椒3公斤  胡蘿蔔0.5公斤  薑0.05公斤 | 若絲豆芽 | 素肉絲1.2公斤  綠豆芽3.5公斤  胡蘿蔔0.5公斤  乾木耳0.01公斤  薑0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 薑0.05公斤 | 牛蒡鮮菇湯 | 牛蒡2公斤  薑0.02公斤  枸杞0.02公斤  香菇1公斤 | 5.3 | 1.9 | 2.5 | 2.6 | 723 | 226 | 183 |
| O2 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 沙茶麵腸 | 麵腸6公斤  時蔬3公斤  胡蘿蔔0.5公斤  沙茶醬 | 麵筋白菜 | 麵筋0.3公斤  結球白菜7公斤  胡蘿蔔0.5公斤  薑0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 薑0.05公斤 | 榨菜湯 | 榨菜1.5公斤  薑0.02公斤 | 5.5 | 1.7 | 2.1 | 3 | 720 | 248 | 150 |
| O3 | 拌麵特餐 | 麵條15公斤 | 冬瓜干丁 | 豆干6公斤  冬瓜3.5公斤  乾香菇0.02公斤  薑0.05公斤 | 拌麵配料 | 胡蘿蔔1公斤  甘藍4公斤  冷凍毛豆仁1.5公斤  薑0.05公斤  甜麵醬  香油 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 薑0.05公斤 | 當歸皮絲湯 | 當歸0.1公斤  豆皮絲0.3公斤  薑0.02公斤 | 4 | 1.9 | 3.2 | 3.5 | 725 | 234 | 146 |
| O4 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 香滷豆包 | 豆包6公斤  薑0.05公斤  滷包 | 番茄炒蛋 | 大番茄2公斤  蛋5.5公斤  薑0.05公斤  番茄醬 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 薑0.05公斤 | 仙草甜湯 | 仙草凍6公斤  二砂糖1公斤 | 5.6 | 1.6 | 2 | 2.9 | 713 | 248 | 176 |
| O5 | 小米飯 | 米10公斤  小米0.4公斤 | 塔香凍腐 | 凍豆腐8公斤  九層塔0.1公斤  薑0.05公斤 | 蔬香冬粉 | 冬粉0.6公斤  豆干4公斤  時蔬2公斤  胡蘿蔔0.5公斤  乾木耳0.01公斤  薑0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 薑0.05公斤 | 冬瓜湯 | 冬瓜3公斤  薑0.02公斤 | 5.2 | 1.5 | 2.7 | 2.7 | 726 | 237 | 159 |