				1	1	
日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯
11月3日	-	地瓜飯	海苔燒雞肉	豆芽炒肉絲	有機蔬菜	蘿蔔排骨湯
		白米	骨腿丁	豆芽菜	有機蔬菜	白蘿蔔中丁 (1.5*1.5*1.5cm)
		地瓜中丁	洋蔥中丁	豬肉絲	薑絲	紅蘿蔔中丁 (1.5*1.5*1.5cm)
			馬鈴薯中丁	蒜末		排骨丁
			蒜末			
			海苔絲			
11月4日	=	燕麥飯	泡菜豬肉片	韓式冬粉	肉燥地瓜葉	山藥雞肉湯
		白米	梅花豬肉片	韓式冬粉	地瓜葉	骨腿丁
		燕麥粒	火鍋豬肉片	大白菜	瘦絞肉	山藥中丁 (1.5*1.5*1.5cm)
			韓式泡菜	香菇(切片)	蒜碎	枸杞
			高麗菜	紅甜椒絲		
			胡蘿蔔絲	木耳絲		
			洋蔥絲	油菜		
			蒜末	蒜末		
11月5日	Ξ	時蔬豬肉炒麵	時蔬豬肉炒麵料	蜜汁豆干	大黄瓜炒貢丸	竹筍雞湯
		鐵板麵	高麗菜(切絲)	白豆乾丁2*2*2	大黄瓜	骨腿丁
			香菇(切片)	薑片	大貢丸切片	竹筍切片
			豬肉絲	蜂蜜	蒜碎	
			魚板(國產)	素蠔油		
			豆芽菜			
			青蔥(蔥花)			
11 70 -		hat also be	네는 151 사는 4시 소는 ~~	10-2-0-2	L 100 34 34	
11月6日	四	<b>糙米飯</b>	翡翠海鮮蒸蛋	胡麻海芽豆腐		關東煮湯
		白米	維蛋	板豆腐	有機蔬菜	玉米塊cas
		<b>糙</b> 米	蝦仁	海带芽	<b>薑</b> 絲	白蘿蔔中丁
			蟳味棒	胡麻醬	蒜碎	紅蘿蔔中丁
			玉米粒	白芝麻		小黑輪
			翡翠菠菜泥			

日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯
11月7日	五	麥片飯	紅燒排骨	蝦仁櫛瓜蛋	雙絲高麗菜	牛蒡雞湯
		白米	腱肉丁	櫛瓜	高麗菜	骨腿丁
		麥片	軟骨丁	蝦仁	黑木耳絲	牛蒡切片
			蒜末	雞蛋	胡蘿蔔絲	牛蒡茶包
			蔥段		蒜末	紅棗
			洋蔥			香菇
			薑片			
			甜豌豆(川燙後灑 上)			

日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯
11月10日	_	芝麻飯	香菇栗子雞	番茄豆腐	有機蔬菜	玉米排骨湯
		白米	骨腿丁	番茄	有機蔬菜	玉米塊cas
		黑芝麻	香菇(對半切)	板豆腐	薑絲	排骨丁
			冷凍栗子仁	蔥花	蒜碎	
			蒜仁	蒜末		
			青蔥	薑泥		
				番茄醬		
11月11日	-	糙米飯	脆瓜香菇肉燥	小黄瓜雞絲	香鬆白花菜	地瓜芋圓湯
		白米	瘦絞肉	小黄瓜切絲	白花菜	地瓜中丁
		糙米飯	香菇	調味雞肉絲CAS	海苔香鬆(素)	地瓜圓
			脆瓜罐頭 辣椒	油蔥酥	蒜末	芋圓
			蒜頭			
			乾香菇			
11月12日	Ξ	麻油鴨香食	麻油鴨香飯料	珍珠丸子	金針燴絲瓜	蔬菜豆腐湯
		白米	鴨肉片	珍珠丸子	絲瓜	嫩豆腐
			高麗菜(切絲)	素食珍珠丸子	金針菇	小白菜
			薑片		薑絲	
			麻油/乾香菇			
11月13日	四	十穀飯	椒鹽魚丁	洋蔥炒甜不辣	有機蔬菜	紫菜魚丸湯
		白米	無刺鯛魚丁	洋蔥絲	有機蔬菜	紫菜
		十穀米	杏鮑菇	甜不辣(切條)	薑絲	珍珠魚丸
			椒鹽粉		蒜碎	大魚丸(對半切)
11月14日	五	紫米飯	腰果雞丁	三杯油豆腐	椒鹽四季豆	菱角排骨湯
		白米	骨腿丁	小四角油豆腐	四季豆去絲(切段)	菱角(去外殼)
		紫米	小黄瓜中丁	杏鮑菇	玉米筍	小排骨
			洋蔥中丁	九層塔	蒜末	香菜
			腰果	蒜碎	椒鹽粉	
餐執祕				■ 単位主管		

日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯
11月17日	-	海苔香鬆食	雞肉親子丼	泡菜年糕	有機蔬菜	冬瓜排骨湯
		白米	去骨雞腿丁	韓式泡菜(素)	有機蔬菜	冬瓜大丁
		海苔香鬆	洋蔥絲	韓式年糕	薑絲	小排骨
			蒜末	高麗菜	蒜碎	薑片
			蔥段	蒜末		
			海苔絲	紅蘿蔔絲		
			雞蛋			
11月18日	=	胚芽米飯	打拋豬肉	通心粉温沙拉	清炒青花菜	蔬菜餛飩湯
		白米	瘦豬絞肉	通心麵	青花菜	小白菜
		胚芽米	洋蔥中丁	馬鈴薯小丁	胡蘿蔔片	餛飩
			番茄(切小丁)	紅蘿蔔小丁	蒜碎	
			蒜末	玉米粒CAS	薑絲	
			九層塔	毛豆仁CAS		
			檸檬汁			
11月19日	Ξ	青醬義大和	青醬義大利麵料	菇菇鮮蝦	炒雙筍	蒲瓜蛋花湯
		白油麵	青醬包(冷調)	大蝦仁	筊白筍切滾刀	蒲瓜切片
			瘦絞肉	香菇	玉米筍	雞蛋
			洋蔥絲	杏鮑菇	蒜末	
			櫛瓜	蒜末		
			甜豌豆			
			蒜末			
11月20日	四四	糙米飯	咖哩野菜豆腐	綜合滷味	有機蔬菜	薑絲虱目魚湯
		白米	板豆腐	鳥蛋	有機蔬菜	虱目魚肚
		<b></b>	馬鈴薯	白豆干	薑絲	虱目魚肉
			 洋蔥	海帶	蒜碎	薑絲
			紅蘿蔔	黑輪片		蔥花
			 荷蘭豆	蒜仁		
			咖哩塊(甜味)	薑片		
				滷包		
 				圏位主管		<b></b>

午餐執祕

日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯
11月21日	五	五穀飯	壽喜燒肉片	腐皮白菜	油蔥大陸妹	蔬菜雞湯
		白米	梅花豬肉片	山東白菜	大陸妹	骨腿丁
		五穀米	火鍋豬肉片	木耳絲	蒜末	高麗菜
			洋蔥絲	炸豆包切絲	油蔥酥	紅蘿蔔小丁
			蒜末	生豆包切絲	蠔油	芹菜
			壽喜燒醬			
11月24日	_	南瓜玉米包	梅汁排骨	竹筍炒肉絲	有機蔬菜	黑糖仙草奶
		白米	軟骨丁	鮮竹筍切絲	有機蔬菜	仙草凍
		南瓜去皮小	腱肉丁	肉絲	薑絲	奶粉
		玉米粒(CAS)	紫蘇梅(1.8kg/罐)	蒜碎	蒜碎	黑糖
			蒜碎			
			蔥花			

	l	I	Ī			<u> </u>
日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯
11月25日	=	小米飯	韓式春川炒雞	玉米炒蛋	· 德腸青花菜	大黄瓜排骨湯
		白米	骨腿丁	雞蛋	青花椰菜	大黄瓜(去皮去籽切片)
		小米	高麗菜	玉米粒CAS	德國香腸切片(CAS)	排骨丁
			洋蔥絲		蒜末	
			紅蘿蔔絲			
			韓式泡菜			
			韓式年糕			
			蔥段			
			乳酪絲			
			蒜泥			
11月26日	三	香菇豬肉鹵	鹹菜炒肉片	紅豆包	素炒菠菜	香菇豬肉鹹粥湯料
		白米	梅花豬肉片	紅豆包	菠菜	豬絞肉
			腿肉片		薑絲	高麗菜
			鹹菜			香菇
			蒜末			竹筍絲
						乾香菇
						芹菜(切珠)
11月27日	四	糙米飯	香酥魚柳	茶葉蛋	有機蔬菜	豆腐味噌湯
		白米	虱目魚柳	茶葉蛋	有機蔬菜	嫩豆腐
		糙米	杏鮑菇		薑絲	白蘿蔔切片
			椒鹽粉		蒜碎	海带芽
						味噌
11月28日	五	小薏仁飯	照燒雞腿	甜豆蝦仁	香甜高麗菜	肉骨茶排骨湯
		白米	雞腿	甜豆	高麗菜	排骨丁
		小薏仁	薑片	大蝦仁	薑絲	白蘿蔔中丁 (1.5*1.5*1.5cm)
			蒜末	蒜末	蒜碎	肉骨茶包
			蔥段			蒜仁
			白芝麻			