樓層	日期 9/1	星期		主食	1							1	
	0/1			土食	主菜1	主菜2	副菜1	副菜2	湯	醣類	蛋白質	脂肪	熱量
	J/ 1	_		白飯/煮	滷雞翅/魯	榨菜肉絲甜不辣絲/炒	沙茶白菜花枝丸/燴	炒青菜/炒	玉米蛋花湯/煮	108	28	29	805
			食材	白米	雞翅	肉絲.甜不辣絲.炸菜	白菜/花枝丸	青菜	雞蛋. 玉米粒				
	9/2	二		小米飯/煮	鐵路豬排/煎	肉燥福州丸/魯	洋蔥炒蛋/炒	炒青菜/炒	冬菜冬粉湯/煮	101	30	29	785
L			食材	白米. 小米	鐵路豬排	福州丸. 絞肉	雞蛋. 洋蔥	青菜	冬粉.冬菜				
四樓	9/3	三	三章一Q日	白飯/煮	瓜仔雞/燒	油菜肉片/炒	干貝酥/炸	炒青菜/炒	紫菜蛋花湯/煮	101	30	29	793
口任			食材	白米	雞肉.花瓜.蘿蔔	豬肉片.油菜	干貝酥	青菜	雞蛋. 紫菜				
L	9/4	四		白飯/煮	打拋肉/炒	芝麻翅腿/烤	<b>简絲魚羹條/炒</b>	炒青菜/炒	冬瓜茶/煮	104	30	28	788
			食材	白米	絞肉. 豆干. 洋蔥	翅小腿	魚羹條. 筍絲	青菜	冬瓜糖磚				
	9/5	五		蔬菜魚板粥/煮	虱目魚排/炸	紅燒油豆腐/紅燒	鮮奶饅頭/蒸	炒青菜/炒		104	32	31	823
			食材	白米. 青菜. 魚板	虱目魚排	油豆腐. 筍片	鮮奶饅頭	青菜					
	9/8			白飯/煮	滷雞翅/魯	榨菜肉絲甜不辣絲/炒	沙茶白菜花枝丸/焓	炒青菜/炒	玉米蛋花湯/煮	108	28	29	805
			食材	白米	雞翅	肉絲.甜不辣絲.炸菜	白菜/花枝丸	青菜	雞蛋. 玉米粒				
	9/9	=		小米飯/煮	鐵路豬排/煎	肉燥福州丸/魯	洋蔥炒蛋/炒	炒青菜/炒	冬菜冬粉湯/煮	101	30	29	785
			食材	白米. 小米	鐵路豬排	福州丸. 絞肉	雞蛋. 洋蔥	青菜	冬粉.冬菜				
五樓	9/10	Ξ	三章一Q日	白飯/煮	瓜仔雞/燒	油菜肉片/炒	干貝酥/炸	炒青菜/炒	紫菜蛋花湯/煮	101	30	29	793
五後			食材	白米	雞肉.花瓜.蘿蔔	豬肉片.油菜	干貝酥	青菜	雞蛋. 紫菜				
	9/11	四		白飯/煮	打拋肉/炒	芝麻翅腿/烤	<b>简絲魚糞條/炒</b>	炒青菜/炒	冬瓜茶/煮	104	30	28	788
			食材	白米	絞肉. 豆干. 洋蔥	翅小腿	魚羹條. 筍絲	青菜	冬瓜糖磚				
	9/12	五		蔬菜魚板粥/煮	虱目魚排/炸	紅燒油豆腐/紅燒	鮮奶饅頭/蒸	炒青菜/炒		104	32	31	823
			食材	白米. 青菜. 魚板	虱目魚排	油豆腐. 筍片	鮮奶饅頭	青菜					
L	9/15	-		白飯/煮	滷雞翅/魯	冬瓜魚丸/紅燒	菜脯炒蛋/炒	炒青菜/炒	玉米蛋花湯/煮	103	30	28	784
L			食材	白米	難翅	魚丸/冬瓜	雞蛋/菜脯	青菜	雞蛋. 玉米粒				<u> </u>
L	9/16	=		小米飯/煮	京醬肉絲/炒	義式肉醬雞肉丸/燉	紅燒油豆腐/紅燒	炒青菜/炒	冬菜冬粉湯/煮	99	32	29	785
L			食材	白米. 小米	肉絲/蔬菜	雞肉丸/茄汁肉醬	油豆腐. 筍片	青菜	冬粉.冬菜				
二樓	9/17	三	三章一Q日	白飯/煮	蜜汁翅腿*2/烤	咖哩肉片/炒	西芹甜不辣/炒	炒青菜/炒	紫菜蛋花湯/煮	102	30	29	793
一任			食材	白米	翅小腿	豬肉/馬鈴薯/紅蘿蔔	黑輪/西芹	青菜	雞蛋. 紫菜				
L	9/18	四		白飯/煮	鐵路豬排/煎	翡翠蒸蛋/蒸	<b>简絲魚糞條/炒</b>	炒青菜/炒	冬瓜茶/煮	104	31	28	792
			食材	白米	鐵路豬排	雞蛋/翡翠	魚羹條. 筍絲	青菜	冬瓜糖磚				
L	9/19	五		蔬菜魚板粥/煮	虱目魚排/炸	滷蛋/魯	鮮奶饅頭/蒸	炒青菜/炒		101	30	31	803
			食材	白米. 青菜. 魚板	虱目魚排	雞蛋	鮮奶饅頭	青菜					
	9/22	_		白飯/煮	滷雞翅/魯	榨菜肉絲甜不辣絲/炒	沙茶白菜花枝丸/焓	炒青菜/炒	玉米蛋花湯/煮	108	28	29	805
L			食材	白米	難翅	肉絲. 甜不辣絲. 炸菜	白菜/花枝丸	青菜	雞蛋. 玉米粒				—
L	9/23	<u>=</u>		小米飯/煮	鐵路豬排/煎	肉燥福州丸/魯	洋蔥炒蛋/炒	炒青菜/炒	冬菜冬粉湯/煮	101	30	29	785
L			食材	白米. 小米	鐵路豬排	福州丸. 絞肉	雞蛋. 洋蔥	青菜	冬粉.冬菜				$\perp$
三樓	9/24	E_	三章一Q日	白飯/煮	瓜仔雞/燒	油菜肉片/炒	干貝酥/炸	炒青菜/炒	紫菜蛋花湯/煮	101	30	29	793
一区			食材	白米	雞肉. 花瓜. 蘿蔔	豬肉片.油菜	干貝酥	青菜	雞蛋. 紫菜				igsquare
L	9/25	四		白飯/煮	打拋肉/炒	芝麻翅腿/烤	<b>简絲魚糞條/炒</b>	炒青菜/炒	冬瓜茶/煮	104	30	28	788
L			食材	白米	絞肉. 豆干. 洋蔥	翅小腿	魚羹條. 筍絲	青菜	冬瓜糖磚				$oxed{oxed}$
L	9/26	五		蔬菜魚板粥/煮	虱目魚排/炸	紅燒油豆腐/紅燒	鮮奶饅頭/蒸	炒青菜/炒		104	32	31	823
			食材	白米.青菜.魚板	虱目魚排	油豆腐. 筍片	鮮奶饅頭	青菜					—
L	9/29			」 ──									<del>                                     </del>
四樓			食材		1	445   PE			1				<del>                                     </del>
- 12	9/30	二二		胚芽飯/煮	咖哩雞/燴	熱狗+地瓜球/煎	<b>简絲木耳炒蛋/炒</b>	炒青菜/炒	味噌湯/煮	104	32	29	805
			食材	白米. 胚芽米	雞丁/馬鈴薯/紅蘿蔔 營養師:劉睿倢	熱狗+地瓜球 營養字:007030	雞蛋. 木耳. 简絲 地址: 台南市中華北路一	青菜	味噌. 豆腐				

營養師:劉睿倢

營養字:007030 地址:台南市中華北路一段203巷73號