

本公司皆全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米，禁止使用基改食品，敬請安心食用。

日期	星期	主食	主菜	副菜	副菜	青菜	水果	奶類
9月1日	一	芝麻飯	咖哩豆腸	滷雙結	南瓜豆芽	有機黑葉白菜	水果	
			豆腸+杏鮑菇+紅蘿蔔	海帶結+百頁結	黃豆芽+南瓜			
9月2日	二	有機白飯	鹹冬瓜麵輪	花生玉米	干絲高麗	有機空心菜	水果	
			冬瓜+麵輪+鹹冬瓜+枸杞	花生+玉米	白干絲+高麗菜+紅椒			
9月3日	三	燕麥飯	地瓜油腐	豆皮白菜	薑絲海茸	福山萵苣(青江菜)		
			油豆腐+地瓜+紅蘿蔔	豆包+大白菜	海茸+薑			
9月4日	四	特餐：茄汁義大利麵		五香豆腸	素海鮮卷*2	有機白莧菜	水果	
		義大利麵+豆干+番茄+杏鮑菇		豆腸	海鮮卷			
9月5日	五	薏仁飯	酥炸豆包	招牌豆腐煲	醬燒蘿蔔	油菜(小白菜)	水果	
			豆包	豆腐+毛豆仁	白蘿蔔+紅蘿蔔+香菇			
9月8日	一	蔬食特餐：日式炒咖哩麵		關東煮	玉米毛豆	有機小白菜	水果	
		拉麵+豆干+馬鈴薯+紅蘿蔔		油豆腐+海帶結	CAS玉米粒+毛豆仁+杏仁片			
9月9日	二	有機白飯	味噌豆腐	什錦燒*1	蕃茄鮮菇	有機油江菜	水果	保久乳
			豆腐+紅蘿蔔	什錦燒	豆干片+蕃茄+香菇			
9月10日	三	五穀飯	蕃茄素肚	塔香四季	豆皮冬瓜	青江菜(莧菜)		
			素肚+番茄	四季豆+紅蘿蔔+九層塔	豆包+冬瓜+薑絲			
9月11日	四	玉米飯	香滷花干	鹽水時蔬	蒸南瓜	有機黑葉白菜	水果	
			蘭花干	黑豆干+杏鮑菇+青花菜+紅蘿蔔	南瓜+紅棗			
9月12日	五	紅藜飯	豆干小炒	三色麵筋	白菜年糕	福山萵苣(空心菜)	水果	
			豆干+木耳+紅蘿蔔	CAS玉米粒+毛豆仁+麵筋+鷹嘴豆	年糕+大白菜			
9月15日	一	小米飯	苦瓜干片	紅絲芽菜	金針金菇	有機小松菜	水果	
			豆干+苦瓜	綠豆芽+紅蘿蔔	金針+角螺豆皮+金針菇			
9月16日	二	有機白飯	紅燒豆腐	鮑菇麵腸	芝香四季	有機空心菜	水果	
			豆腐+蕃茄+九層塔	麵腸+杏鮑菇	四季豆+芝麻			
9月17日	三	地瓜飯	菜脯豆干	海帶干絲	洋芋蕃茄	本島萵苣(青江菜)		
			豆干+白蘿蔔+紅蘿蔔+菜脯	海帶+白干絲	蕃茄+馬鈴薯			
9月18日	四	特餐：古早味拌麵		酥炸海苔燒x1	豆干花椰	有機荷葉白菜	水果	保久乳
		麵+豆干+杏鮑菇+香菇		海苔燒	青花菜+黑豆干			
9月19日	五	麥片飯	地瓜豆腸	豆皮高麗	枸杞白菜	福山萵苣(莧菜)	水果	
			豆腸+地瓜	高麗菜+角螺豆皮+紅蘿蔔	大白菜+枸杞			
9月22日	一	特餐：味噌拉麵		凍豆腐壽喜燒	香菇鮮筍	有機白莧菜	水果	
		拉麵+CAS玉米粒+油片+高麗菜		凍豆腐+大白菜	竹筍+香菇			
9月23日	二	有機白飯	特製素排x1	蒸雙寶	耳絲冬瓜	有機黑葉白菜	水果	
有機木耳			素排	地瓜+芋頭	有機木耳+冬瓜			
9月24日	三	胚芽飯	鹹水素雞	紅椒結頭菜	南瓜香菇	福山萵苣(本島萵苣)		
			素雞+杏鮑菇+紅蘿蔔+薑	結頭菜+紅椒	南瓜+豆包+香菇			
9月25日	四	紫米飯	三杯豆腸	白菜滷	豆薯干絲	有機空心菜	水果	豆漿
			豆腸+杏鮑菇+九層塔	大白菜+紅蘿蔔+木耳	白干絲+豆薯+榨菜			
9月26日	五	糙米飯	炸豆腐	家常豆包	薑絲海帶	小白菜(青江菜)	水果	
			豆腐	豆包+毛豆仁+木耳	海帶+薑絲			
9月29日	一	教師節補假						
9月30日	二	有機白飯	古早味素燥	芽菜紅椒	黃金洋芋	有機白莧菜	水果	
			豆干+香菇	綠豆芽+紅椒	CAS玉米粒+馬鈴薯+腰果			