

特教

餐別	日期	星期	主食						湯 點	全穀根莖	油脂	蔬菜	蛋豆魚肉	總熱量
早餐	9月21日	一	綜合麵包						海芽蛋花湯	4.2	1.6	1.6	1.3	368
	9月22日	二	小籠包-台灣豬						芹香蘿蔔湯	4.8	1.6	1.3	1.9	357
	9月23日	三	豬肉餡餅-台灣豬						筍絲蛋花湯	4.5	2	1.3	1.5	283
	9月24日	四	綜合包子						薑絲冬瓜湯	4.9	1.5	1.7	1.5	337
	9月25日	五	不須供餐											
餐別	日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	蔬菜	點心/水果	湯 點	全穀根莖	油脂	蔬菜	蛋豆魚肉	總熱量
午餐	9月21日	一	白米飯	瓜仔肉燥-台灣豬	馬鈴薯玉米粒	季節蔬菜	季節蔬菜		青菜山藥湯	6	2	1.3	2.8	820
	9月22日	二	白米飯	椒鹽豬排-台灣豬	香滷白玉	季節蔬菜	季節蔬菜	綠豆粉粿	針菇蛋花湯	6	2.2	1.6	2.8	843
	9月23日	三	白米飯	椒鹽柳葉魚	咖哩馬鈴薯	季節蔬菜	季節蔬菜	水果	筍片貢丸湯-台灣豬	6	2.3	1.2	2.4	827
	9月24日	四	白米飯	麥香雞堡	番茄燴豆腐	季節蔬菜	季節蔬菜		冬瓜肉絲湯-台灣豬	6.7	2.2	1.3	2.5	829
	9月25日	五	不須供餐											
餐別	日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	蔬菜			全穀根莖	油脂	蔬菜	蛋豆魚肉	總熱量
晚餐	9月21日	一	白米飯	香滷雞腿	薑絲南瓜	季節蔬菜	季節蔬菜			6.2	2.4	1	2.3	834
	9月22日	二	白米飯	沙茶燒肉片-台灣豬	鹽酥杏鮑菇	季節蔬菜	季節蔬菜			6	2.1	1.2	2.4	834
	9月23日	三	白米飯	橙汁雞米花	蘿蔔貢丸片-台灣豬	季節蔬菜	季節蔬菜			6.9	2.2	1.5	2.9	835
	9月24日	四	不須供餐											
	9月25日	五	不須供餐											