



津味優質午餐



感謝您的反饋!!
津味午餐問卷調查
線上調查表

信義國小
112年6月菜單

日期	星期	主食	美味主菜	美味副菜	湯品	附餐	營養標示 (每份)	熱量 (kcal)	蛋白質 (g)	脂肪 (g)	碳水化合物 (g)
6/1	四	白飯	羅勒三杯雞 <small>九層塔 C豬肉/炒</small>	肉茸洋芋 <small>C豬肉 Q馬鈴薯 Q紅蘿蔔/煮</small>	開陽扁蒲 <small>蝦皮 Q豆腐/炒</small>	冬瓜豚肉湯 <small>Q冬瓜 C豬肉</small>	6.5	2.5	2.2	2.5	810
6/2	五	燕麥Q飯	巴比Q肉排 <small>C豬肉/燒</small>	蒜香高麗 <small>蒜 Q高麗菜/炒</small>	乳酪玉米蛋 <small>Q非基改玉米粒 Q雞蛋 煎餅/炒</small>	白玉肉片湯 <small>Q白蘿蔔 C豬肉</small>	6.3	3	2.2	2.5	834
6/5	一	芝麻米飯 (少肉日)	麻婆豆腐 <small>C豬肉 Q洋芋 Q紅蘿蔔/煮</small>	銀芽三絲 <small>Q雞蛋 蒜 非基改 C豬肉/炒</small>	南洋咖哩 <small>Q洋芋 Q紅蘿蔔/煮</small>	紫菜蛋花湯 <small>海帶芽 Q蛋</small>	6.2	2.7	2.2	2.7	813
6/6	二	麥片Q飯	橙汁里肌排 <small>C里肌排/燒</small>	開陽白菜 <small>蝦皮 Q大白菜/炒</small>	筍干麵輪 <small>筍干 麵輪/煮</small>	黃瓜燉肉湯 <small>Q大黃瓜 C豬肉</small>	6	2.7	2.4	2.8	809
6/7	三	白飯	海苔搖搖鹽酥雞 <small>海苔粉 雞肉/炸</small>	傳奇滷味燙 <small>非基改凍豆腐 Q高麗菜 Q金針菇/煮</small>	蛋酥花椰 <small>Q雞蛋 C花椰菜/炒</small>	芋圓撞奶 <small>芋圓 小蘇打 奶精</small>	6.3	2.6	2.2	3	826
6/8	四	白飯	鐵板肉柳 <small>C豬肉 Q洋蔥/炒</small>	椒麻黑豆干 <small>非基改黑豆干 C豬肉/燒</small>	香菇佛手瓜 <small>Q香菇 Q佛手瓜/炒</small>	貴族濃湯 <small>Q非基改玉米 Q雞蛋</small>	6.2	2.7	2.2	2.7	813
6/9	五	蕎麥米飯	宮保雞丁 <small>C雞肉/燒</small>	蔬菜粉絲 <small>冬菇 Q高麗菜 Q紅蘿蔔/炒</small>	冬瓜花生麵筋 <small>Q冬瓜 花生 麵筋/煮</small>	和風味噌湯 <small>味噌 非基改豆腐</small>	6.5	2.5	2	2.7	814
6/12	一	白飯	沙茶肉片 <small>Q洋蔥 C豬肉/炒</small>	鮮瓜燻貢丸 <small>Q大黃瓜 C貢丸/煮</small>	海帶白干絲 <small>非基改白干絲 海帶 C豬肉/炒</small>	羅宋湯 <small>Q番茄 Q洋芋 Q洋蔥</small>	6	2.7	2.4	2.7	804
6/13	二	白飯	胖爹轟炸雞排 <small>C雞肉/炸</small>	香蔥菜脯蛋 <small>青蔥 菜脯 Q雞蛋/炒</small>	蝦香蒲瓜 <small>蝦皮 Q蒲瓜/炒</small>	香筍燉肉湯 <small>Q竹筍 C豬肉</small>	6	2.8	2.4	3	825
6/14	三	白飯	椒麻豬排 <small>C豬肉/燒</small>	成者油味 <small>海帶芽 蒜 非基改四分干/煮</small>	肉茸高麗 <small>C豬肉 Q高麗菜/炒</small>	綠豆地瓜圓 <small>綠豆 地瓜圓</small>	6.2	3	2	3	844
6/15	四	蘑菇鐵板麵	香菇燒雞 <small>Q鮮菇 C雞肉/燒</small>	和風關東煮 <small>Q鮮菇 C雞肉 Q紅蘿蔔/煮</small>	蔥燒油豆腐 <small>非基改油豆腐 C雞肉 蔥/煮</small>	酸辣湯 <small>非基改白醋 胡椒粉 Q雞蛋</small>	6	2.8	2.2	2.7	807
6/16	五	胚芽米飯	筍香焗肉 <small>筍干 C豬肉/燒</small>	白菜豆皮燒 <small>Q大白菜 非基改豆皮/燒</small>	螞蟻上樹 <small>冬菇 C豬肉 Q紅蘿蔔/炒</small>	枕瓜豚肉湯 <small>Q冬瓜 C豬肉</small>	6.5	2.5	2.2	2.7	819
6/17	六	白飯	鍋燒魚煲 <small>C魚肉/煮</small>	羅華力海根 <small>九層塔 海帶粉/炒</small>	菜絲玉米 <small>Q非基改玉米 Q紅蘿蔔 玉米粒 C豬肉/炒</small>	芹香貢丸湯 <small>Q芹菜 Q蘿蔔 C貢丸</small>	6.5	2.5	3	2.5	813
6/19	一	白飯 (少肉日)	毛豆百頁 <small>T毛豆 非基改百頁豆腐/燒</small>	泰式醬獅子頭 <small>Q大白菜 C獅子頭/燒</small>	小瓜炒涼薯 <small>Q小黃瓜 Q涼薯/炒</small>	貴族濃湯 <small>Q非基改玉米 Q雞蛋</small>	6	3	2	2.7	817
6/20	二	五穀米飯	糖醋排骨 <small>C豬肉/燒</small>	番茄滑蛋 <small>Q番茄 Q雞蛋/炒</small>	冬瓜肉末 <small>Q冬瓜 C豬肉/燒</small>	日式豆腐湯 <small>味噌 非基改豆腐</small>	6	2.7	2.2	2.8	804
6/21	三	海苔香鬆飯	脆皮魷魚排 <small>C魷魚排/炸</small>	哈燒滷味燙 <small>蒜味 滷味粉 非基改四分干/煮</small>	鮮炒佛手瓜 <small>蒜 佛手瓜 C雞肉/炒</small>	紅豆Q圓 <small>T紅豆 粉圓</small>	6.2	2.7	2	3	822
6/22	四	端午連假*佳節快樂									
6/23	五	端午連假*佳節快樂									
6/26	一	芝麻米飯	歐爸泡菜燒肉 <small>Q洋蔥 C豬肉/燒</small>	肉茸干丁 <small>非基改豆干丁 C豬肉/炒</small>	照燒甜不辣 <small>Q甜不辣 Q洋葱/燒</small>	港式肉骨茶湯 <small>Q蘿蔔 C豬肉</small>	6.5	2.8	2	2.5	828
6/27	二	麥片香飯	沙茶魚丁 <small>Q魚肉/煮</small>	毛豆玉米燒 <small>Q非基改玉米 Q紅蘿蔔 T毛豆/炒</small>	黃瓜貢丸 <small>Q大黃瓜 C貢丸/炒</small>	冬瓜茶西米露 <small>冬瓜茶 西米露</small>	6.5	2.5	2.2	2.8	824
6/28	三	擔擔肉燥麵	黃金日式豬排 <small>C豬肉/炸</small>	一番關東煮 <small>Q鮮菇 C雞肉/煮</small>	鮮菇花椰 <small>Q鮮菇 C花椰菜/炒</small>	竹筍湯 <small>Q竹筍 C豬肉</small>	6.2	2.5	2.4	3	817
6/29	四	白飯	沙嗲燒雞 <small>C雞肉/燒</small>	蔬菜粉絲煲 <small>Q高麗菜 冬菇 C豬肉/炒</small>	BBQ四分干 <small>非基改四分干/煮</small>	蔬菜雪花湯 <small>Q雞蛋 C豬肉 Q金針菇</small>	6.5	2.8	2	2.5	828
6/30	五	小米蒸飯	蒜泥燒肉片 <small>Q洋蔥 Q豬肉/炒</small>	馬鈴薯燒 <small>Q馬鈴薯 Q紅蘿蔔/煮</small>	鐵板芽菜 <small>非基改豆茸/炒</small>	古早味肉羹湯 <small>熟豬蹄 C肉羹</small>	6.5	2.5	2.2	2.5	810

*本廠食材來源一律使用「國產豬肉」，產地：台灣。
 ◆全面使用非基因改造黃豆製品及玉米。 ◆每週一供應產銷履歷蔬菜、每週二、四、五供應有機蔬菜。
 ◆注意：甲殼類、芒果、花生、奶類、蛋、堅果類、芝麻、含鈣質之穀物、大豆、魚油及其製品為食品過敏原，不適合對其過敏體質者食用。

津味企業有限公司 HACCP優良廠商
 地址：桃園市大溪區新北東路61巷20弄6號
 服務電話：03-3881534
 營養師：呂如瑛 營養師字第3594號



廣豐盒餐

信義國小
112年6月營養午餐菜單
營養師：戴嘉萱

日期	星期	主食	主菜	副菜	副菜	蔬菜	湯品	蛋類	魚類	肉類	豆類	其他
6/1	四	糙米飯 白米、糙米/煮	蘑菇肉片 肉片(O)、蘑菇/燒	回鍋干片 豆干片、高麗菜(O)、肉絲(O)/炒	扁蒲香菇 扁蒲(O)、香菇(O)/炒	有機蔬菜 有機蔬菜(O)/燙炒	冬瓜香菇湯 冬瓜(O)、香菇(O)					737 v
6/2	五	薏仁飯 白米、薏仁/煮	海結燒雞 雞丁(C)、海帶結/燒	洋芋玉米 洋芋(O)、玉米粒(C)/炒	花瓜肉燥 絞肉(O)、花瓜/滷	有機蔬菜 有機蔬菜(O)/燙炒	海芽味噌湯 海帶芽、豆腐					743 v
6/5	一	香Q米飯 白米/煮	蔥爆肉絲 肉絲(O)、洋蔥(O)/燒	白菜滷 大白菜(O)、肉絲(O)、雞蛋(O)/煮	蔬菜寬粉 高麗菜(O)、寬粉、絞肉(O)/炒	產銷履歷蔬菜 青菜(T)/燙炒	蘿蔔肉羹湯 蘿蔔(O)、肉羹(C)、金針菇(O)					738 v
6/6	二	糙米飯 白米、糙米/煮	香蒜鳳翅 雞翅(C)/滷	古早味蒸蛋 雞蛋(O)/蒸	酢醬香干 豆干、絞肉(O)/燒	有機蔬菜 有機蔬菜(O)/燙炒	竹筍大骨湯 竹筍、大骨					744 v
6/7	三	玉米蛋炒飯 白米、蛋(O)、玉米(C)、洋蔥(O)/炒	京都大排 肉排(C)/燒	大瓜花片 大黃瓜(O)、素花片/煮	油腐蘿蔔 油豆腐、蘿蔔(O)/滷	生產追溯蔬菜 青菜(O)/燙炒	南瓜濃湯 南瓜(O)、三色丁(C)					737 v
6/8	四	糙米飯 白米、糙米/煮	糖醋魚丁 魚丁(O)/燒	客家燻筍 竹筍、肉絲(O)/煮	彩椒甜條 彩椒(O)、甜條(O)/炒	有機蔬菜 有機蔬菜(O)/燙炒	番茄豆腐湯 番茄(O)、雞蛋(O)、豆腐					789 v
6/9	五	燕麥飯 白米、燕麥/煮	花瓜燒雞 花瓜、雞丁(C)/燒	洋芋咖哩 洋芋(O)、紅蘿蔔(O)/煮	蜜汁豆干 豆干/滷	有機蔬菜 有機蔬菜(O)/燙炒	紅茶珍珠湯 紅茶、珍珠					746 v
6/12	一	香Q米飯 白米/煮	三杯雞丁 雞丁(C)、豆干/煮	木須三絲 木耳(O)、肉絲(O)、紅蘿蔔(O)/炒	玉米毛豆 玉米粒(C)、毛豆(T)/炒	產銷履歷蔬菜 青菜(T)/燙炒	味噌小魚乾湯 海帶芽、小魚乾、豆腐					745 v
6/13	二	糙米飯 白米、糙米/煮	打拋肉 絞肉(O)、毛豆(T)、九層塔(O)/煮	紅燒豆腐 豆腐、絞肉(O)、三色丁(C)/燒	西芹黑輪 西芹(O)、黑輪(C)/炒	有機蔬菜 有機蔬菜(O)/燙炒	大瓜肉羹湯 大黃瓜(O)、肉羹(C)、筍絲					794 v
6/14	三	義大利麵 白麵、三色丁(C)、洋蔥(O)、絞肉(O)/煮	蠔汁雞排 雞排(C)/滷	彩椒素雞 甜椒(O)、素雞/炒	義大利肉醬 洋蔥(O)、絞肉(O)/煮	生產追溯蔬菜 青菜(O)/燙炒	香菇雞湯 雞丁(C)、香菇(O)					737 v
6/15	四	糙米飯 白米、糙米/煮	香干肉燥 絞肉(O)、碎豆干/滷	番茄炒蛋 番茄(O)、雞蛋(O)/炒	螞蟻上樹 冬粉、絞肉(O)、木耳(O)/炒	有機蔬菜 有機蔬菜(O)/燙炒	客家米粉湯 米粉、芹菜(O)、肉絲(O)					738 v
6/16	五	蕎麥飯 白米、蕎麥/煮	虱目魚排 魚排(C)/炸	白菜年糕 大白菜(O)、年糕條/炒	香干竹筍 豆干、竹筍/炒	有機蔬菜 有機蔬菜(O)/燙炒	關東煮 油豆腐、黑輪(C)、蘿蔔(O)					791 v
6/17	六	糙米飯 白米、糙米/煮	鐵板肉絲 肉絲(O)、洋蔥(O)/燒	日式蒸蛋 雞蛋(O)、柴魚片/蒸	瓜仔肉 絞肉(O)、花瓜/炒	有機蔬菜 有機蔬菜(O)/燙炒	冬瓜肉片湯 冬瓜(O)、肉片(O)、金針菇(O)					737 v
6/19	一	香Q米飯 白米/煮	香滷排骨 肉排(O)/滷	扁蒲花片 扁蒲(O)、素花片/炒	紅燒油腐 油豆腐、木耳(O)/燒	產銷履歷蔬菜 青菜(T)/燙炒	大瓜菇菇湯 大黃瓜(O)、金針菇(O)					732 v
6/20	二	糙米飯 白米、糙米/煮	紅燒雞丁 雞丁(C)、豆干/燒	杏鮑咖哩 洋芋(O)、杏鮑菇(O)/煮	蘿蔔炒蛋 乾蘿蔔、雞蛋(O)、蔥(O)/炒	有機蔬菜 有機蔬菜(O)/燙炒	海芽豆腐湯 海帶芽、豆腐					738 v
6/21	三	油飯 糯米、絞肉(O)、碎豆干/煮	蔥爆肉片 肉片(O)、洋蔥(O)/炒	桂筍炒肉絲 竹筍、肉絲(O)/炒	滷味雙拼 豆干、海帶結/燒	生產追溯蔬菜 青菜(O)/燙炒	白菜花枝羹 大白菜(O)、花枝羹(C)					746 v

端午節連假

6/26	一	香Q米飯 白米/煮	洋芋燒雞 雞丁(C)、洋芋/燒	田園玉米 玉米粒(C)、三色丁(C)/煮	家常豆腐 豆腐、木耳(O)、竹筍/煮	產銷履歷蔬菜 青菜(T)/燙炒	番茄蛋花湯 番茄(O)、雞蛋(O)					743 v
6/27	二	糙米飯 白米、糙米/煮	蘿蔔燒肉 肉丁(C)、蘿蔔(O)/燒	宜蘭西西滷 大白菜(O)、木耳(O)、雞蛋(O)/煮	海根肉絲 海帶根、肉絲(O)/炒	有機蔬菜 有機蔬菜(O)/燙炒	木須三絲湯 木耳(O)、肉絲(O)、紅蘿蔔(O)					855 v
6/28	三	什錦炒麵 白麵、洋蔥(O)、高麗菜(O)、肉絲(O)/炒	照燒雞排 雞排(C)/燒	香芹甜條 西芹(O)、甜條(O)/炒	沙茶麵腸 雞腸、酸漿/炒	生產追溯蔬菜 青菜(O)/燙炒	玉米濃湯 玉米粒(C)、三色丁(C)					756 v
6/29	四	糙米飯 白米、糙米/煮	茄汁魚丁 魚丁(O)/煮	沙嗲粉絲 粉絲、沙茶、高麗菜(O)/炒	黃瓜香菇 大黃瓜(O)、香菇(O)/煮	有機蔬菜 有機蔬菜(O)/燙炒	冬瓜薏仁湯 冬瓜(O)、薏仁					738 v
6/30	五	紫米飯 白米、紫米/煮	咖哩雞丁 洋芋(O)、雞丁(C)/煮	西紅柿炒蛋 番茄(O)、雞蛋(O)/炒	鐵板油腐 油豆腐、洋蔥(O)/燒	有機蔬菜 有機蔬菜(O)/燙炒	地瓜芋團湯 地瓜(O)、芋團					739 v

本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米
 三章一Q：臺灣有機農產品(O)、CAS台灣優良農產品(C)、生產追溯QRcode(Q)、產銷履歷農產品(T)
 本產品含有魚類、蛋、麩質之穀物、牛奶等，不適合對其過敏體質者食用
 本公司肉品來源一律使用國產豬肉





榮興 食品餐盒

信義國小 PS

112年6月菜單

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附註	主價	原價	蔬價	油價	熱價	三合一
6/1	四	燕麥飯 白米,燕麥	鐵板肉柳 豬柳,洋蔥/燒	鮮蔬粉絲	木須扁蒲 扁蒲,紅蘿蔔,木耳/炒	奇機蔬菜	柴魚味噌湯 非基改豆腐,柴魚片	5.2	2.7	2.3	2.7	746	✓
6/2	五	香Q米飯 白米	咖哩魚丁 魚丁,洋蔥/燒	一番關東煮 白蘿蔔,紅蘿蔔/煮	鐵板銀芽 雞豆芽,紅蘿蔔,韭菜/炒	奇機蔬菜	蘿蔔雞湯 白蘿蔔,雞肉丁	5.3	2.7	2.4	2.8	760	✓
6/5	一	旺芽飯 白米,旺芽米	塔香杏鮑菇 杏鮑菇,馬鈴薯/燒	紅線炒蛋 雞蛋,紅蘿蔔/炒	黑輪米血糕 黑輪,紅蘿蔔,韭菜/炒	產廉蔬菜	黃金玉米濃湯 玉米粒,紅蘿蔔,馬鈴薯	5.2	2.6	2.3	2.8	743	✓
6/6	二	香Q米飯 白米	香筍東坡肉 豬肉片,筍干/燻	海帶三絲 海帶絲,非基改白干絲,紅蘿蔔/炒	蒜香四季豆 四季豆,紅蘿蔔,木耳/炒	奇機蔬菜	新竹米粉湯 米粉,竹筍,蔥	5.3	2.7	2.4	2.8	760	✓
6/7	三	經典義大利麵 五穀飯 白米,五穀米	蜜汁海雞翅 和風魚排 魚排/煎	客家小炒 非基改豆干/炒	五彩鮮瓜 大黃瓜,紅蘿蔔,木耳/炒	Q蔬菜	冬瓜露QQ	5.2	2.7	2.3	2.8	750	✓
6/8	四	香Q米飯 白米	招牌滷肉 豬絞肉,非基改豆干/燻	客家燻筍 桂竹筍/煮	芋香白菜滷 大白菜,紅蘿蔔,木耳/燻	奇機蔬菜	紫菜蛋花湯 海帶芽,雞蛋	5.3	2.6	2.4	2.8	752	✓
6/9	五	養生薏仁飯 白米,薏仁	鐵路排骨 豬排/燒	法式白醬	茄汁滑蛋 番茄,雞蛋/炒	產廉蔬菜	福菜肉片湯 福菜,豬肉片	5.3	2.6	2.4	2.8	752	✓
6/13	二	香Q米飯 白米	南洋咖哩雞 雞肉丁,馬鈴薯,紅蘿蔔/燻	海結百頁 海帶絲,非基改百頁豆腐/煮	花椰菜肉絲 白花椰,紅蘿蔔,豬肉絲/炒	奇機蔬菜	港式肉骨茶 肉骨茶,白蘿蔔,雞肉丁	5.3	2.7	2.4	2.8	760	✓
6/14	三	主廚炒飯 日式壽喜燒	豬肉片,洋蔥/燒	蔥燒豆干 非基改豆干,馬鈴薯/燒	海根肉絲 海帶根,豬肉絲/炒	Q蔬菜	酸菜豬血湯	5.2	2.6	2.3	2.7	738	✓
6/15	四	糙米飯 白米,糙米	砂鍋燒魚 魚丁,洋蔥/燒	醃醬香香豬 豬絞肉,非基改豆干/燻	甲香佛跳牆 大白菜,紅蘿蔔,木耳/煮	奇機蔬菜	廣式酸辣湯 非基改豆腐,木耳,筍絲	5.2	2.7	2.3	2.7	746	✓
6/16	五	香甜地瓜飯 白米,地瓜	泰式椒麻雞 雞肉丁,洋蔥/燒	白藍菜肉片 高麗菜,豬肉片/炒	塔香海茸 海茸,薑/炒	奇機蔬菜	蘿蔔魚丸湯 白蘿蔔,魚丸	5.2	2.7	2.4	2.8	753	✓
6/17	六	香Q米飯 白米	蜜汁燒肉片 豬肉片,洋蔥/燒	螞蟻上樹 冬菇,高麗菜/炒	黃金玉米粒	奇機蔬菜	巧達濃湯 玉米粒,紅蘿蔔,馬鈴薯	5.2	2.6	2.3	2.8	743	✓
6/19	一	香Q米飯 白米	日式茶碗蒸 雞蛋/蒸	咖哩洋芋 洋芋,紅蘿蔔,木耳/煮	三絲羹 筍絲,紅蘿蔔,木耳/煮	產廉蔬菜	海芽豆腐湯 非基改豆腐,海帶芽	5.2	2.7	2.3	2.7	746	✓
6/20	二	活力小米飯 白米,小米	塔香三杯雞 雞肉丁/燒	五更呂旺煲 非基改豆腐,豬絞肉/煮	沙茶小火鍋 豬肉片,高麗菜,木耳/煮	奇機蔬菜	彰化麵線糊 麵線,紅蘿蔔,木耳	5.3	2.7	2.4	2.8	760	✓
6/21	三	地中海燻飯 雞肉丁,洋蔥/燒	夜市鹽酥雞 雞肉丁/炸	一品香滷味 非基改豆干,素吐,海帶絲/燻	福菜桂筍 福菜,桂竹筍/煮	Q蔬菜	養生羅宋湯	5.2	2.7	2.3	2.8	750	✓

★6/22~6/23端午佳節愉快★

6/26	一	燕麥飯 白米,燕麥	米蘭燻肉 豬肉片,馬鈴薯,紅蘿蔔/燻	玉米滑蛋 玉米粒,紅蘿蔔,雞蛋/炒	照燒獅子頭 豬肉片,高麗菜,木耳/煮	產廉蔬菜	結頭菜肉絲湯 結頭菜,豬肉絲	5.2	2.8	2.3	2.7	753	✓
6/27	二	紫米飯 白米,紫米	親子雞肉片 雞肉片,洋蔥/燒	泰式脆皮豆腐	蛋酥白菜 豬肉片,高麗菜,木耳/煮	奇機蔬菜	沙茶肉羹湯 肉羹,筍絲,木耳	5.3	2.8	2.4	2.8	767	✓
6/28	三	香Q米飯 白米	塔香肉絲 豬肉絲,洋蔥/炒	冬瓜麵筋 冬瓜,麵筋/炒	熱炒燴三鮮 筍片,紅蘿蔔,木耳/炒	Q蔬菜	昆布肉絲湯	5.3	2.7	2.4	2.7	755	✓
6/29	四	十穀飯 白米,十穀米	香酥魚丁 魚丁/煎	香筍麵輪 筍片,麵輪/煮	蘿蔔個煮 白蘿蔔,紅蘿蔔,西丸/煮	奇機蔬菜	木瓜雞湯 青木瓜,雞肉丁	5.2	2.7	2.3	2.7	746	✓
6/30	五	香Q米飯 白米	香菇瓜仔雞 雞肉丁,香菇/燒	敏豆肉茸 敏豆,豬絞肉/炒	銀芽三絲 綠豆芽,紅蘿蔔,韭菜/炒	奇機蔬菜	榨菜肉絲湯 榨菜,豬肉絲	5.3	2.8	2.3	2.8	765	✓

菜單設計：鄭淑萍 營養師(營養字第010580號) *本產品含筍、鮑類、魷類、花生、芝麻、麩質之穀類，不適者請過敏諮詢者食用。
 PS.本菜單所使用的筍、玉米及其製品均使用非基改原料製作及烹煮。 *本廠一律使用“Q”產生鮮肉品，產地：台灣。
 ※三合一Q每月回饋日份