



天數	日期	星期	主食	主菜	副菜	副菜	青菜	湯
1	8/30	三						
2	8/31	四	麥片有機飯	沙茶素雞	絲瓜寬粉	龍鬚菜	福山萬苣/地瓜葉	南瓜湯
3	9/1	五	胚芽飯	炸雙色	大白燴雙菇	雪菜干丁	有機蔬菜	冬瓜薏仁湯
4	9/4	一	小米飯	梅香油腐	夜市滷味	黃秋葵	有機蔬菜	豆薯紅絲湯
5	9/5	二	地瓜有機飯	咖哩洋芋	玉米四色	絲瓜	小白菜/油菜	綠豆薏仁湯
6	9/6	三						
7	9/7	四	特餐	木須烏龍麵	素雞	地瓜葉	有機蔬菜	味噌洋芋湯
8	9/8	五	燕麥飯	宮保麵腸	紅燒豆腐	南瓜	青江菜/空心菜	蕃茄如意湯
9	9/11	一	麥片飯	樹子蒸豆包*1	紅絲金草	苦瓜	福山萬苣/小白菜	雙蘿湯
10	9/12	二	芝麻有機飯	塔香素肚	螞蟻上樹	茄子	有機蔬菜	竹筍湯
11	9/13	三						
12	9/14	四	紫米飯	金卷彩椒	四色干丁	海帶干絲	油菜/空心菜	金菇蔬菜湯
13	9/15	五	胚芽飯	五香大溪豆乾	什錦匏瓜	蕃茄豆皮	有機蔬菜	榨菜鮮菇湯
14	9/18	一	地瓜飯	莎莎豆腸	彩繪玉米	芹香甜條	有機蔬菜	薑味匏瓜湯
15	9/19	二	燕麥有機飯	鳳梨烤麩	蘿蔔佃煮	金草鮮筍	青江菜/小白菜	味噌如意湯
16	9/20	三						
17	9/21	四	糙米飯	三杯油腐	黃瓜鮮菇	茄子	有機蔬菜	紅豆燕麥湯
18	9/22	五	蔬食日	鮮蔬炊飯	炸豆包*1	木須涼薯	福山萬苣/油菜	海芽蘿蔔湯
19	9/25	一	芝麻飯	白玉海帶燒花干	羅漢齋	苦瓜	青江菜/油菜	金草如意湯
20	9/26	二	特餐	素乾拌麵	素長鵝	芹香干絲	有機蔬菜	羅宋湯
21	9/27	三						
22	9/28	四	胚芽有機飯	時蔬炒素肚	蕃茄豆腐	絲瓜麵筋	義白菜/小白菜	肉骨茶湯
23	9/29	五	玉米飯	茄汁油腐	黃瓜丸片	海草	有機蔬菜	田園蔬菜湯
24	9/30	六	雜糧飯	沙茶素雞丁	白菜炒冬粉	地瓜葉	杏菜/空心菜	胡瓜湯