

## 12年級 113年12月 教室(桶餐)晚餐菜單

日期	星期	主食	主菜	副菜	青菜	湯	全穀	蛋豆	蔬菜	水果	油脂	熱量
2	一	<b>海鮮烏龍麵</b> <small>烏龍麵+豬肉20+白蝦*1+小貢丸+高麗菜</small>	<b>蒜泥白肉</b> <small>豬肉70+蒜泥-燙</small>	<b>紅油抄手*3</b> <small>餛飩+辣油-炸</small>	青菜	<b>海鮮湯</b> <small>豬肉+白蝦+小貢丸+高麗菜</small>	4.7	1.6	1.3	1	1.5	609
4	三	<b>香蔥肉燥乾麵</b> <small>白油麵+豬肉+豆乾丁+蔥</small>	<b>★椒麻雞丁</b> <small>雞肉+地瓜+椒鹽-炸</small>	<b>玉米炒肉末</b> <small>玉米+豬肉+紅蘿蔔-炒</small>	青菜	<b>椰香西米露</b> <small>椰漿+西谷米</small>	4.7	1.5	1.3	1	1.5	602
5	四	<b>肉絲蛋炒飯</b> <small>白米+豬肉10+雞蛋10+玉米粒</small>	<b>咕咾肉</b> <small>豬肉70+洋蔥+鳳梨+紅蘿蔔-炒</small>	<b>泡菜炒年糕</b> <small>年糕條+袋白菜+泡菜-炒</small>	青菜	<b>義式蔬菜湯</b> <small>洋芋+西芹+高麗菜+番茄</small>	4.5	1.6	1.4	1	1.6	602
9	一	<b>鮮肉餛飩麵</b> <small>白油麵+餛飩*2+豬肉20</small>	<b>泰式檸檬魚</b> <small>鯛魚片80+檸檬汁+洋蔥-蒸</small>	<b>毛豆炒蛋</b> <small>毛豆+蛋-炒</small>	青菜	<b>珍菇玉菜湯</b> <small>高麗菜+金針菇</small>	4.6	1.5	1.4	1	1.5	597
11	三	<b>越式豬肉河粉</b> <small>河粉+豬肉10+豆芽+芹菜</small>	<b>烤雞排</b> <small>雞腿排-烤</small>	<b>★薯餅</b> <small>薯餅-炸</small>	青菜	<b>越式豬肉湯</b> <small>豬肉+豆芽+芹菜</small>	4.6	1.5	1.3	1	1.7	604
12	四	<b>台式滷肉飯</b> <small>豬肉40+香菇+白米</small>	<b>★塔香鹹酥雞</b> <small>雞丁70+地瓜+九層塔-炸</small>	<b>義式烤鮮蔬</b> <small>洋芋+白花菜-烤</small>	青菜	<b>山藥排骨湯</b> <small>排骨+山藥</small>	4.5	1.6	1.4	1	1.7	607
16	一	<b>義式肉醬麵</b> <small>義大利直麵+豬肉10+番茄+玉米</small>	<b>甜椒燴豬柳</b> <small>豬肉70+甜椒+洋蔥-燴</small>	<b>日式蔬菜佃</b> <small>蘿蔔+竹輪+油豆腐</small>	青菜	<b>巧達濃湯</b> <small>玉米+火腿+洋蔥+馬鈴薯</small>	4.5	1.6	1.3	1	1.6	600
18	三	<b>酸辣湯餃</b> <small>水餃*12</small>	<b>香菇燴雞</b> <small>雞肉75+蘿蔔+香菇-燴</small>	<b>★芝麻球*2</b> <small>芝麻球-炸</small>	青菜	<b>酸辣湯</b> <small>筍絲+豆腐+木耳+紅蘿蔔+雞蛋</small>	4.5	1.6	1.3	1	1.7	604
19	四	<b>白醬雞肉燉飯</b> <small>雞肉20+洋芋+杏鮑菇+白米</small>	<b>香滷豬腱肉</b> <small>豬腱肉70+豆干-滷</small>	<b>三杯杏鮑菇</b> <small>杏鮑菇+紅蘿蔔+九層塔-炒</small>	青菜	<b>蘿蔔排骨湯</b> <small>蘿蔔+排骨</small>	4.5	1.6	1.3	1	1.5	595
23	一	<b>肉鬆蛋炒飯</b> <small>肉鬆+雞蛋10+玉米+白米</small>	<b>梅乾滷肉</b> <small>豬腱肉75+梅乾菜-滷</small>	<b>★三角薯餅*2</b> <small>三角薯餅-炸</small>	青菜	<b>筍片雞湯</b> <small>雞腿肉+筍片</small>	4.5	1.6	1.3	1	1.7	604
25	三	<b>台式炒米粉</b> <small>米粉+豬肉10+香菇+高麗菜</small>	<b>★天婦羅蝦*3</b> <small>天婦羅蝦-炸</small>	<b>小瓜素雞</b> <small>素雞+小黃瓜</small>	青菜	<b>結頭菜丸片湯</b> <small>結頭菜+貢丸片</small>	4.7	1.5	1.3	1	1.6	606
26	四	<b>栗子野菇燉飯</b> <small>栗子+豬肉10+杏鮑菇+白米</small>	<b>芝香烤雞腿</b> <small>雞腿+芝麻-滷</small>	<b>白菜燒豆腐</b> <small>豆腐50+大白菜+紅蘿蔔-燒</small>	青菜	<b>薑汁桂圓地瓜湯</b> <small>地瓜+桂圓+薑汁</small>	4.7	1.6	1.3	1	1.5	609
30	一	<b>肉絲什錦炒麵</b> <small>黃油麵+豬肉10+高麗菜+紅蘿蔔</small>	<b>★日式鯖魚</b> <small>鯖魚-炸</small>	<b>關東煮</b> <small>米血糕+油豆腐+黑輪條-煮</small>	青菜	<b>肉骨茶</b> <small>排骨+肉骨茶</small>	4.7	1.5	1.3	1	1.5	602
統計	主菜種類		次/月	副菜食材	次/月	*豆製品、味噌、玉米皆為非基因改造* *豬肉、牛肉原產地:台灣* *每餐附1份水果,每日供應有機青菜會搭配菇類、彩椒等食材增加風味* ★表示烹調方式為油炸 ◎表示為魚、肉類半成品						
	魚		5	魚肉加工品	4							
	雞		9	其他加工品	3							
	豬		8									
	主菜食材特性		次/月	其他	次/月							
	烹調食材		19	油炸次數	7							
調理食材		2	甜湯次數	2								

## 復興實驗中學-12月餐廳晚餐菜單

日期		12/2	12/3	12/4	12/5	12/6
晚餐		週一	週二	週三	週四	週五
	年級	9仁勇智.10.11信望愛	9仁勇智.12信望愛	9仁勇智.10.11信望愛	9仁勇智.10.11信望愛	9仁勇智.12信望愛
主食	特色料理	海鮮烏龍麵 <small>烏龍麵+豬肉20+白蝦*1+小貢丸+高麗菜</small>	日式壽喜燒蓋飯 <small>豬肉50+洋蔥+柴魚</small>	香蔥肉燥乾麵 <small>白油麵+豬肉+豆乾丁+蔥</small>	肉絲蛋炒飯 <small>白米+豬肉10+雞蛋10+玉米粒</small>	什錦肉絲炒米粉 <small>米粉+豬肉10+香菇+豆芽</small>
		青醬雞肉燉飯 <small>白米+雞肉+洋蔥+馬鈴薯-燉</small>	台式什錦炒麵 <small>黃油麵+豬肉+高麗菜+洋蔥-炒</small>	包子×2 <small>鮮肉包+高麗菜包-蒸</small>	肉圓×4 <small>牙齒肉圓-蒸</small>	雞絲飯 <small>白米+雞肉+紅蔥頭</small>
	固定主食	香Q米飯	香Q米飯	香Q米飯	香Q米飯	香Q米飯
主菜	雞魚豬料理 (3選1)	香滷雞腿排 <small>雞腿排-滷</small>	★酥炸雞翅腿*3 <small>雞翅腿-炸</small>	★椒麻雞丁 <small>雞肉+地瓜+椒鹽-炸</small>	三色燴雞 <small>雞肉+杏鮑菇+紅椒-燴</small>	★酥炸雞腿 <small>雞腿-炸</small>
		蒲燒鯛 <small>蒲燒鯛-蒸</small>	沙茶魚丁 <small>旗魚丁70+大白菜+沙茶</small>	茄汁魚片 <small>水鯊魚-炸淋汁</small>	★香酥虱目魚排 <small>虱目魚排-炸</small>	麻辣魚丁 <small>鬼頭刀+大白菜+麻辣醬-煮</small>
		蒜泥白肉 <small>豬肉70+蒜泥-燙</small>		梅菜腱肉 <small>豬肉+梅菜-燒</small>	咕咾肉 <small>豬肉70+洋蔥+鳳梨+紅蘿蔔-炒</small>	糖醋豬肉 <small>豬肉+紅蘿蔔-炒</small>
副菜	副菜 (4選2)	焗烤馬鈴薯 <small>馬鈴薯+青花菜-烤</small>	杏鮑菇炒敏豆 <small>杏鮑菇炒+敏豆-炒</small>	玉米炒肉末 <small>玉米+豬肉+紅蘿蔔-炒</small>	泡菜炒年糕 <small>年糕條+袋白菜+泡菜-炒</small>	奶香白花椰 <small>白花菜+培根+奶粉-炒</small>
		★紅油抄手×3 <small>餛飩+辣油-炸</small>	洋蔥炒蛋 <small>雞蛋洋蔥-炒</small>	雙色花椰 <small>青花椰+白花椰-炒</small>	義式烤時蔬 <small>馬鈴薯+白花菜+節瓜-烤</small>	三杯杏鮑菇 <small>杏鮑菇+九層塔-炒</small>
		洋芋炒肉絲 <small>豬肉+馬鈴薯-炒</small>	麻婆豆腐 <small>豆腐+蔥-燒</small>	肉末油腐 <small>油豆腐+豬肉-燒</small>	番茄豆腐 <small>豆腐+番茄-燒</small>	太陽蛋 <small>雞蛋-烤</small>
		油蔥蒸蛋 <small>雞蛋+油蔥-蒸</small>	★花枝丸×2 <small>花枝丸-炸</small>	脆炒筍絲 <small>鮮筍+紅蘿蔔-炒</small>	什錦滷白菜 <small>大白菜+香菇+豆皮+木耳-炒</small>	燒賣×2 <small>鮮肉燒賣-蒸</small>
	當季綠色蔬菜 (必選)	當季青菜	當季青菜	當季青菜	當季青菜	當季青菜
湯品	鹹湯	酸辣湯	白菜豆腐湯	椰香西米露	義式蔬菜湯	南瓜濃湯
	甜點	波士頓切片蛋糕	綠豆QQ	椰香西米露	燒仙草	紅豆芋圓湯
水果	當季水果	當季水果	當季水果	當季水果	當季水果	當季水果

※粗體字之主食代表本料理已含主菜，故不再提供第2份主菜

## 復興實驗中學-12月餐廳晚餐菜單

日期		12/9	12/10	12/11	12/12	12/13
晚餐		週一	週二	週三	週四	週五
	年級	9仁勇智.10.11信望愛	9仁勇智.12信望愛	9仁勇智.10.11信望愛	9仁勇智.10.11信望愛	9仁勇智.12信望愛
主食	特色料理	<b>鮮肉餛飩麵</b> <small>白油麵+餛飩*6+豬肉20</small>	焗烤鮭魚厚片 <small>厚片土司+鮭魚+洋蔥+玉米</small>	越式豬肉河粉 <small>河粉+豬肉10+豆芽+芹菜</small>	台式滷肉飯 <small>豬肉40+香菇+白米</small>	<b>豬排三明治</b> <small>吐司+美生菜+里肌肉排70</small>
		蝦仁蛋炒飯 <small>白米+豬肉+雞蛋+玉米</small>	台式鹹粥 <small>白米+豬肉+芋頭+高麗菜</small>	栗子野菇燉飯 <small>白米+栗子+杏鮑菇+香菇</small>	部隊鍋 <small>蒸煮麵+豬肉+凍豆腐+鑫心腸+高麗菜</small>	肉絲炒飯 <small>飯條+豬肉+豆芽+韭菜</small>
	固定主食	香Q米飯	香Q米飯	香Q米飯	香Q米飯	香Q米飯
主菜	雞魚豬料理 (3選1)	芝香烤雞 <small>雞腿排+芝麻-烤</small>	栗子燒雞 <small>雞肉+馬鈴薯+栗子-燒</small>	烤雞排 <small>雞腿排-烤</small>	★塔香鹹酥雞 <small>雞丁70+地瓜+九層塔-炸</small>	★美式炸雞 <small>雞腿排-炸</small>
		泰式檸檬魚 <small>鯛魚片80+檸檬汁+洋蔥-蒸</small>	豆瓣魚丁 <small>烏魚+豆腐+豆瓣-煮</small>	蒜蓉魚片 <small>水鯊魚片+蒜蓉-蒸</small>	樹子蒸魚 <small>旗魚片+樹子-蒸</small>	宮保魷魚 <small>魷魚圈+洋蔥-炒</small>
		/	★香酥豬排 <small>里肌豬排75-炸</small>	蘿蔔燒肉 <small>豬腿肉+蘿蔔-燒</small>	黑胡椒豬柳 <small>豬肉+洋蔥+黑胡椒-炒</small>	/
副菜	副菜 (4選2)	木耳黃瓜 <small>大黃瓜+木耳-炒</small>	奶香玉米餅*2 <small>玉米餅-炸</small>	黃瓜炒貢片 <small>大黃瓜+攻完片-炒</small>	義式烤鮮蔬 <small>洋芋40+白花菜30-烤</small>	雪耳大瓜 <small>大黃瓜+木耳-炒</small>
		毛豆炒蛋 <small>雞蛋+毛豆+洋蔥-炒</small>	吻魚蒸蛋 <small>雞蛋+吻子魚-蒸</small>	玉米肉末 <small>玉米+豬肉+紅蘿蔔-炒</small>	麻辣凍豆腐 <small>凍豆腐+大白菜+麻辣醬-煮</small>	鮮蔬寬粉 <small>寬粉+豬肉+豆芽+紅蘿蔔-炒</small>
		魚香茄子 <small>紫茄+豬肉+蔥-燒</small>	鮮菇悶豆腐 <small>豆腐+杏鮑菇-炒</small>	干片甘藍 <small>高麗菜+豆干片-炒</small>	★三角薯餅×2 <small>三角薯餅-炸</small>	★麥克雞塊×3 <small>麥克雞塊-炸</small>
		★日式豆腐 <small>豆腐+柴魚-炸</small>	關東煮 <small>蘿蔔+小黑輪+油豆腐-煮</small>	★洋芋薯瓣 <small>馬鈴薯瓣-炸</small>	甜椒炒時蔬 <small>杏鮑菇+西芹+甜椒-炒</small>	蒜香花椰 <small>蒜+花椰-炒</small>
	當季綠色蔬菜 (必選)	當季青菜	當季青菜	當季青菜	當季青菜	當季青菜
湯品	鹹湯	珍菇玉菜湯	玉米濃湯	鮮菇雞湯	山藥排骨湯	青菜豆腐湯
	甜點	冰捲	紅棗銀耳湯	豆花	布丁	黑糖地瓜圓
水果	當季水果	當季水果	當季水果	當季水果	當季水果	當季水果

※粗體字之主食代表本料理已含主菜，故不再提供第2份主菜

## 復興實驗中學-12月餐廳晚餐菜單

日期		12/16	12/17	12/18	12/19	12/20
晚餐		週一	週二	週三	週四	週五
	年級	9仁勇智.10.11信望愛	9仁勇智.12信望愛	9仁勇智.10.11信望愛	9仁勇智.10.11信望愛	9仁勇智.12信望愛
主食	特色料理	義式肉醬麵 <small>義大利直麵+豬肉10+番茄+玉米</small>	瓜仔肉飯 <small>脆瓜+豬肉30+豆干丁+白米</small>	酸辣湯餃 <small>水餃*12</small>	披薩+白醬雞肉燉飯 <small>雞肉20+洋芋+杏鮑菇+白米</small>	蘿蔔糕×2 <small>蘿蔔糕</small>
		卡拉雞腿堡 <small>漢堡+卡拉雞腿排+美生菜</small>	日式拉麵 <small>拉麵+豬肉+小貢丸+豆腐+海苔絲</small>	培根白醬義大利麵 <small>筆管麵+培根+洋芋+洋蔥</small>	肉絲炒麵 <small>黃油麵+豬肉+高麗菜+紅蘿蔔</small>	麻油雞腿麵線 <small>麵線+雞腿+凍豆腐+高麗菜</small>
	固定主食	香Q米飯	香Q米飯	香Q米飯	香Q米飯	香Q米飯
主菜	雞魚豬料理 (3選1)	/	★韓式炸雞 <small>雞肉75+韓式辣醬-炸</small>	香菇燴雞 <small>雞肉75+蘿蔔+香菇-燒</small>	義式烤雞排 <small>雞腿排-烤</small>	/
		虱目魚排 <small>虱目魚排-炸</small>	香酥柳葉魚*3 <small>柳葉魚-炸</small>	椒麻魚丁 <small>水鯊魚-炸</small>	蒲燒鯛 <small>蒲燒鯛-蒸</small>	★得利魚排 <small>得利魚排-炸</small>
		甜椒燴豬柳 <small>豬肉70+甜椒+洋蔥-燴</small>	蔥爆豬柳 <small>豬肉+洋蔥+蔥-炒</small>	洋蔥豬排 <small>里肌豬排+洋蔥-過油</small>	香滷豬腱肉 <small>豬腱肉70+豆干-滷</small>	韓式烤肉片 <small>豬肉+黃豆芽-烤</small>
副菜	副菜 (4選2)	日式蔬菜佃 <small>蘿蔔+竹輪+油豆腐</small>	朴菜筍茸 <small>筍茸+朴菜-燒</small>	芹香干絲 <small>豆干絲+芹菜+紅蘿蔔-炒</small>	三杯杏鮑菇 <small>杏鮑菇+紅蘿蔔+九層塔-炒</small>	螞蟻上樹 <small>冬粉+豬肉+高麗菜+紅蘿蔔-炒</small>
		客家小炒 <small>豆干片+蔥+魷魚+豬肉-炒</small>	★炸薯條 <small>薯條-炸</small>	金針炒木耳 <small>金針菇+木耳+紅蘿蔔-炒</small>	蛋酥白菜滷 <small>大白菜+雞蛋-燒</small>	沙茶海茸 <small>海茸+紅蘿蔔+沙茶-炒</small>
		泡菜炒年糕 <small>年糕條+大白菜+泡菜-炒</small>	南瓜粉絲煲 <small>冬粉+南瓜+高麗菜-炒</small>	玉米炒蛋 <small>雞蛋+玉米-炒</small>	茄汁甜不辣 <small>甜不辣+洋蔥+茄汁-炒</small>	毛豆炒蛋 <small>雞蛋+洋蔥+毛豆-炒</small>
		洋芋烘蛋 <small>雞蛋+馬鈴薯-烤</small>	古早味蒸蛋 <small>雞蛋-蒸</small>	芝麻球×2 <small>芝麻球-炸</small>	沙茶干片 <small>豆干片+紅蘿蔔+沙茶-炒</small>	滷味拼盤 <small>豆干+海帶+米血糕-滷</small>
	當季綠色蔬菜 (必選)	當季青菜	當季青菜	當季青菜	當季青菜	當季青菜
湯品	鹹湯	巧達濃湯	麻油雞湯	酸辣湯	蘿蔔排骨湯	玉米蛋花湯
	甜點	紅豆花生仁湯	履歷豆奶	小杯子蛋糕	芋香西米露	燒仙草
水果	當季水果	當季水果	當季水果	當季水果	當季水果	當季水果

※粗體字之主食代表本料理已含主菜，故不再提供第2份主菜

## 復興實驗中學-12月餐廳晚餐菜單

日期		12/23	12/24	12/25	12/26	12/27
晚餐		週一	週二	週三	週四	週五
	年級	9仁勇智.10.11信望愛	9仁勇智.12信望愛	9仁勇智.10.11信望愛	9仁勇智.10.11信望愛	9仁勇智.12信望愛
主食	特色料理	肉鬆蛋炒飯 <small>肉鬆+雞蛋10+玉米+白米</small>	香菇油飯 <small>豬肉10+香菇+糯米</small>	台式炒米粉 <small>米粉+豬肉10+香菇+高麗菜</small>	栗子野菇燉飯 <small>栗子+豬肉10+杏鮑菇+白米</small>	蔥香雞絲飯 <small>雞肉絲50+紅蔥頭+白米</small>
		香菇肉燥乾麵 <small>白油麵+豬肉+香菇</small>	<b>海鮮臭臭鍋</b> <small>冬粉+豬肉+臭豆腐+凍豆腐+白蝦*1+小貢丸+高麗菜</small>	<b>茄汁牛肉麵</b> <small>白油麵+牛肉+白蘿蔔+紅蘿蔔+</small>	豬肉蔬菜炒麵 <small>蒸煮麵+豬肉+高麗菜+紅蘿蔔</small>	焗烤肉醬筆管麵 <small>筆管麵+豬肉+洋蔥+玉米</small>
	固定主食	香Q米飯	香Q米飯	香Q米飯	香Q米飯	香Q米飯
主菜	雞魚豬料理 (3選1)	三杯雞 <small>雞肉+小黃瓜-炒</small>	香酥雞腿排 <small>雞腿排-炸</small>	野菇燉雞 <small>雞肉+杏鮑菇+美白菇-燉</small>	芝香烤雞腿 <small>雞腿+芝麻-烤</small>	鹽焗雞 <small>雞肉-烤</small>
		炸蝦排 <small>蝦排-炸</small>		★天婦羅蝦*3 <small>天婦羅蝦-炸</small>	海苔魚丁 <small>水鯊魚+海苔-炸</small>	香酥虱目魚柳 <small>虱目魚柳-炸</small>
		梅乾滷肉 <small>豬腿肉75+梅乾菜-滷</small>	泡菜炒肉片 <small>豬肉+大白菜+泡菜-炒</small>		三色豬柳 <small>豬肉+豆薯絲+紅椒絲+青蔥-炒</small>	黑胡椒豬排 <small>里肌豬排75-燒</small>
副菜	副菜 (4選2)	★三角薯餅×2 <small>三角薯餅-炸</small>	五香豆干海帶結 <small>豆干+海帶結-滷</small>	小瓜素雞 <small>素雞+小黃瓜</small>	白菜燒豆腐 <small>豆腐50+大白菜+紅蘿蔔-燒</small>	★奶香玉米餅×2 <small>玉米餅-炸</small>
		奶油焗白菜 <small>大白菜+紅蘿蔔+馬鈴薯-烤</small>	金沙鮑菇 <small>杏鮑菇+鹹蛋黃-炒</small>	紅絲炒蛋 <small>雞蛋+紅蘿蔔</small>	海苔蛋捲*2 <small>海苔蛋捲-蒸</small>	珍珠丸子*2 <small>珍珠丸-蒸</small>
		木耳三絲 <small>鮮筍絲+木耳+紅蘿蔔</small>	培根高麗菜 <small>高麗菜+培根-炒</small>	腐皮燒白菜 <small>帶白菜+腐皮-炒</small>	塔香海根 <small>海根+九層塔-炒</small>	麻辣凍豆腐 <small>凍豆腐+大白菜+麻辣醬-燒</small>
		太陽蛋 <small>雞蛋-烤</small>	★炸洋蔥圈×3 <small>洋蔥圈-炸</small>	冰心地瓜 <small>地瓜-烤</small>	★芋泥球*2 <small>芋泥球-炸</small>	肉片炒小瓜 <small>小黃瓜+豬肉+紅蘿蔔-炒</small>
	當季綠色蔬菜 (必選)	當季青菜	當季青菜	當季青菜	當季青菜	當季青菜
湯品	鹹湯	結頭菜丸片湯	大滷湯	筍片雞湯	薑汁桂圓地瓜湯	剝皮辣椒雞湯
	甜點	紅豆牛奶	黑森林蛋糕	可可方塊蛋糕	薑汁桂圓地瓜湯	綠豆薏仁湯
水果	當季水果	當季水果	當季水果	當季水果	當季水果	當季水果

※粗體字之主食代表本料理已含主菜，故不再提供第2份主菜

## 復興實驗中學-12月餐廳晚餐菜單

日期		12/30	12/31		
晚餐		週一	週二		
	年級	9仁勇智.10.11信望愛	9仁勇智.12信望愛		
主食	特色料理	肉絲什錦炒麵 <small>黃油麵+豬肉10+高麗菜+紅蘿蔔</small>	包子*2 <small>鮮肉包+高麗菜包-蒸</small>		
		<b>親子丼飯</b> <small>雞肉60+雞蛋10+洋蔥+百米</small>	義式豬肉燉飯 <small>白米+豬肉+洋蔥+馬鈴薯</small>		
	固定主食	香Q米飯	香Q米飯		
主菜	雞魚豬料理 (3選1)	/	★香酥翅腿×3 <small>雞翅腿-炸</small>		
		★日式鯖魚 <small>鯖魚-炸</small>	西芹魷魚 <small>魷魚50+豬肉20+西芹-炒</small>		
		花生滷肉 <small>豬腱肉70+花生-滷</small>	壽喜燒肉 <small>豬肉60+雞蛋10+洋蔥-燒</small>		
副菜	副菜 (4選2)	關東煮 <small>米血糕+油豆腐+黑輪條-煮</small>	蔬菜粉絲煲 <small>粉絲+蔬菜-炒</small>		
		榨菜炒干絲 <small>豆干絲+榨菜絲+紅蘿蔔-炒</small>	義式烤蔬菜 <small>馬鈴薯+白花菜+節瓜-烤</small>		
		洋芋燴蛋 <small>雞蛋+洋芋-燴</small>	螞絲蒸蛋 <small>雞蛋+螞味絲</small>		
		★花枝丸*2 <small>花枝丸-炸</small>	★芝麻球*2 <small>芝麻球-炸</small>		
	當季綠色蔬菜 (必選)	當季青菜	當季青菜		
湯品	鹹湯	肉骨茶	四神湯		
	甜點	冰捲	黑糖雙色圓湯		
水果	當季水果	當季水果	當季水果		

※粗體字之主食代表本料理已含主菜，故不再提供第2份主菜