

裕民田精緻午餐



平南國中
111年12月菜單

日期	星期	合菜主食	合菜主菜	美味副菜	湯品	淨重 (g)	淨重 (g)	淨重 (g)	淨重 (g)	淨重 (g)		
★ 12/1	四	胚芽米飯	醬爆豬柳條 <small>豬柳、洋蔥/燒</small>	田園三色炒蛋 <small>蛋、玉米、紅蘿蔔/炒</small>	鮮菇扁蒲 <small>扁蒲、鮮香菇、肉片/煮</small>	有機蔬菜	和風豆腐湯 <small>豆腐、味覺、海芽</small>	6.5	2.6	2.1	3.8	8.3
★ 12/2	五	白米飯	酥炸唐場雞 <small>唐丁/炸</small>	BBQ甜不辣 <small>甜不辣、洋蔥/炒</small>	蕪菁燒肉片 <small>蕪菁、肉片、紅蘿蔔/煮</small>	有機蔬菜	冬菜肉絲湯 <small>冬菜、肉絲、胡蘆</small>	6.7	2.8	2.1	3.7	8.6
★ 12/5	一	蕎麥飯	烤肉醬風里肌 <small>里肌/燒</small>	蕃茄炒蛋 <small>蕃茄、蛋/炒</small>	西芹炒干片 <small>干片、西芹/炒</small>	產銷履歷蔬菜	枕瓜肉片湯 <small>枕瓜、大蔥仁、肉片</small>	6.8	2.5	2.0	3.9	8.4
★ 12/6	二	白米飯	香脆海鮮大排 <small>海鮮/炸</small>	豬肉炒高麗 <small>高麗、豬肉/炒</small>	溫香咖哩洋芋 <small>洋芋、紅蘿蔔/煮</small>	有機蔬菜	酸辣湯 <small>豬蹄、豆腐、木耳、紅蘿蔔</small>	6.5	2.6	2.2	3.1	8.3
★ 12/7	三	焗烤羅勒雞	涮嘴雞腿排 <small>雞腿/燒</small>	香菇肉末筍丁 <small>香菇、肉末、筍/炒</small>	奶香杏菇煲 <small>杏菇、馬蹄、片/煮</small>	節粟	綠豆湯 <small>綠豆</small>	6.6	2.6	2.0	3.0	8.42
★ 12/8	四	糙米飯	泰式石斑魚 <small>石斑魚/燒</small>	肉蓉蒸蛋 <small>蛋、肉/蒸</small>	蘿蔔肉羹 <small>蘿蔔、肉羹/煮</small>	有機蔬菜	咕咕蔬菜湯 <small>香菇、金針菇、蔬肉、肉片</small>	6.7	2.5	2.1	3.5	8.3
★ 12/9	五	海苔香鬆飯	暖呼麻油雞 <small>雞丁、米血、薑、高麗菜/燒</small>	木耳黃瓜煮 <small>黃瓜、木耳/煮</small>	瓜仔肉燥 <small>肉燥、干丁、瓜仔/煮</small>	有機蔬菜	紫菜蛋花湯 <small>紫菜、蛋</small>	6.7	2.5	2.2	3.8	8.3
★ 12/12	一	薏仁飯	萬變海陸肉 <small>肉丁、筍/燒</small>	玉米毛豆 <small>玉米、毛豆、馬鈴薯/煮</small>	燴海丸子 <small>福丸、蔬菜/煮</small>	產銷履歷蔬菜	佛瓜豬肉湯 <small>佛手瓜、肉片</small>	6.6	2.7	2.0	4.1	8.4
★ 12/13	二	芝麻飯	香酥雞排 <small>雞腿/炸</small>	麻婆豆腐 <small>豆腐、絞肉、蔥/燒</small>	刺瓜燴肉片 <small>刺瓜、肉片/煮</small>	有機蔬菜	海鮮湯 <small>海芋、蛋、蟹絲</small>	6.5	2.8	2.1	3.3	8.5
★ 12/14	三	臘味蛋炒飯	鐵路排骨 <small>排骨/燒</small>	蒙古炒肉絲 <small>豆芽、肉絲、紅蘿蔔/炒</small>	什錦鮮蔬 <small>地瓜、豌豆、香菇/炒</small>	節粟	燒仙草 <small>仙草汁、藍豆、地瓜芋頭</small>	6.5	2.5	2.2	3.0	8.33
★ 12/15	四	白米飯	吮指小翅腿 <small>翅小雞/燒</small>	海帶拌干絲 <small>海帶絲、白干絲、紅蔥/拌</small>	麻辣燙 <small>高麗、豆腐、百頁、金針菇/煮</small>	有機蔬菜	淡水肉片湯 <small>蘿蔔、肉片</small>	6.5	2.6	2.1	2.9	8.2
★ 12/16	五	燕麥飯	蔥爆肉絲 <small>肉絲、洋蔥、薑/炒</small>	紅線炒蛋 <small>蛋、紅蘿蔔、洋蔥/炒</small>	筍香肉片 <small>筍、肉片/煮</small>	有機蔬菜	咕頭菜豬肉湯 <small>咕頭菜、豬肉</small>	6.6	2.7	2.1	3.2	8.5
★ 12/19	一	海苔香鬆飯	秘製香香雞 <small>雞肉/炸</small>	泰式打拋豬 <small>絞肉、干丁、九層塔/煮</small>	白菜湯 <small>大白菜、紅蘿蔔、蛋、木耳/煮</small>	產銷履歷蔬菜	薑絲冬瓜湯 <small>冬瓜、薑、豬肉</small>	6.7	2.5	2.0	4.7	8.4
★ 12/20	二	麥片0飯	薑母鴨 <small>鴨肉、薑、百葉/燒</small>	和風白玉煮 <small>豆腐、紅蘿蔔、海帶/煮</small>	茶碗蒸 <small>蛋、肉/蒸</small>	有機蔬菜	豆薯雞湯 <small>豆薯、雞丁</small>	6.8	2.6	2.0	4.7	8.4
★ 12/21	三	義大利麵	檸檬雞翅 <small>雞翅/燒</small>	濃郁起司肉醬 <small>絞肉、香腸、洋芋、起司/炒</small>	鮮豆香腸肉末 <small>鮮豆、絞肉/炒</small>	季節蔬菜	西谷米切茶 <small>西谷米、剉冰、茶包</small>	6.8	2.5	2.0	4.8	8.40
★ 12/22	四	白米飯	糖醋石斑魚 <small>石斑魚丁/燒</small>	咕咕瓠瓜 <small>鮮菇、瓠瓜、紅蘿蔔、肉片/煮</small>	韓式部隊鍋 <small>高麗、泡菜、麵、豆皮/煮</small>	有機蔬菜	冬至鹹湯圓 <small>湯圓、芹、肉粒、醬油特</small>	6.5	2.7	2.2	3.9	8.3
★ 12/23	五	聖誕節快樂	小米香飯+下飯咖哩雞+紅片花椰+聖誕地瓜條+有機蔬菜+玉米濃湯									
★ 12/26	一	地瓜飯	和風豬排 <small>豬排/燒</small>	珍珠肉末 <small>玉米、絞肉、毛豆、紅蘿蔔/炒</small>	芹炒黑輪 <small>黑輪、芹/炒</small>	產銷履歷蔬菜	暖暖肉骨茶 <small>薑蔥、肉骨茶包、豬肉</small>	6.8	2.7	2.0	5.5	8.5
★ 12/27	二	紫米飯	黃金豬排 <small>豬排/炸</small>	沙茶凍豆腐煲 <small>凍豆腐、沙茶/煮</small>	時蔬鹹水雞 <small>時蔬、雞肉/煮</small>	有機蔬菜	筍香豬肉湯 <small>筍、雞肉</small>	6.5	2.6	2.1	4.9	8.2
★ 12/28	三	沙茶乾拌麵	迷迭雞腿排 <small>雞腿排、迷迭香/燒</small>	泡菜燒肉卷 <small>泡菜、豬蹄膀、絞肉/炒</small>	鮮炒西蘭花 <small>西蘭花/炒</small>	季節蔬菜	珍珠地瓜湯 <small>地瓜、珍珠</small>	6.8	2.5	2.1	4.0	8.51
★ 12/29	四	胚芽飯	壽喜燒肉片 <small>肉片、豆芽/炒</small>	洋蔥燴蛋 <small>蛋、洋蔥、馬鈴薯/炒</small>	鮮味佛手瓜 <small>肉片、佛手瓜、紅蘿蔔/炒</small>	有機蔬菜	三絲羹湯 <small>豬蹄膀、木耳絲、紅絲、肉絲</small>	6.6	2.6	2.2	3.8	8.3
★ 12/30	五	白米飯	杏鮑菇燒雞 <small>雞丁、杏鮑菇、豆腐/燒</small>	番茄高麗 <small>高麗、番茄/炒</small>	大桶滷味 <small>豆干、菜肚/滷</small>	有機蔬菜	日式豆醬湯 <small>豆腐、味覺</small>	6.7	2.7	2.2	3.8	8.5

★ 標示為三章—0申請日 / 營養師 林芊慧

* 全面使用非基改黃豆製品及玉米

* 本公司供應之餐點，食材來源一律使用國產豬肉、雞肉、鴨肉。



裕民田食品股份有限公司
HACCP 食品認證中央廚房餐盒工廠

服務專線 03-368-1899
桃園市八德區瑞源一街11號

* 週一供應產銷履歷蔬菜

* 週二四五供應有機蔬菜





感謝您的反饋!!
津味午餐問卷調查
線上調查表

津味優質午餐

平南國中
111年12月菜單



日期	星期	主食	美味主菜	美味副菜	湯品	備註	價格
12/1	四	白飯	酥炸魷魚排 C魷魚排/炸	冬瓜麵輪 Q冬瓜,麵粉,紅蘿蔔,C豬肉/煮	彩繪玉米 Q非基改玉米,Q紅蘿蔔/煮	日式味噌湯 味噌,非基改豆腐	6.5 2.5 2.3 828
12/2	五	五穀米飯	沙茶豚肉 Q羊蔥,C豬肉/炒	洋蔥歐姆蛋 Q雞蛋,Q洋蔥/炒	蔬菜粉絲煲 Q高麗菜,C豬肉,冬粉,Q紅蘿蔔/炒	黃瓜肉片湯 Q大黃瓜,C豬肉	6.3 3 2 2.5 829
12/5	一	芝麻香飯	南洋咖哩雞 C雞肉,Q洋芋/煮	海帶三絲 海帶絲,非基改白干絲,Q紅蘿蔔/炒	蛋酥高麗 Q高麗菜,Q雞蛋/炒	養生豚肉湯 Q雞腿,Q玉米,Q牛蒡,C豬肉	6 2.6 2.5 2.8 804
12/6	二	胚芽米飯	味噌燉肉 C豬肉/炸	香蔥菜脯蛋 青蔥,菜脯,Q雞蛋/炒	銀芽炒肉絲 Q豆芽,C豬肉/炒	姑姑蔬菜湯 Q金針菇,Q秀珍菇,C雞肉	6 3 2.5 2.5 820
12/7	三	古早味肉燥飯	脆皮爆汁雞排 C雞肉/炸	彩椒甜不辣 Q彩椒,C甜不辣/炒	蒜香花椰 蒜,C花椰菜/炒	芋頭西米露 Q芋頭,西谷米	6.4 2.6 2.3 828
12/8	四	白飯	美味石斑魚 石斑魚/煮	鮮菇佛手瓜 Q香菇,Q佛手瓜/煮	三杯油腐燒 九層塔,非基改油豆腐,C豬肉/燉	貴族濃湯 Q非基改玉米粒,Q雞蛋	6.2 2.8 2.2 2.8 811
12/9	五	小米蒸飯	泰式椒麻雞 C雞肉/燉	客家香筍 Q竹筍,C豬肉/炒	一品佛跳牆 Q大白菜,Q紅蘿蔔/煮	紫菜蛋花湯 紫菜,Q雞蛋	6.2 2.5 2.7 2.8 815
12/12	一	海苔香鬆飯	蒜泥白肉 蒜,C豬肉,Q洋蔥,Q豆腐/燉	客家小炒 非基改豆干,C豬肉,Q芹菜/炒	日式茶碗蒸 Q雞蛋/蒸	冬瓜鮮肉湯 Q冬瓜,C雞肉	6 3 2 2.5 808
12/13	二	白飯	薄皮嫩炸雞翅 C雞翅/炸	咖哩肉醬 Q羊蔥,C豬肉,Q洋芋,Q紅蘿蔔/煮	黃瓜燒肉 Q大黃瓜,C豬肉,Q紅蘿蔔/燉	小魚味噌湯 味噌,非基改豆腐,小魚干	6.2 2.8 2.3 829
12/14	三	焗烤義式茄醬麵	黑胡椒肉片 Q洋蔥,C豬肉/炒	焦糖滷味 C豬肉,Q白帶筋,過期麵筋/燉	鮮蔬黃豆芽 Q黃豆芽,Q紅蘿蔔/炒	綠豆薏仁湯 綠豆,小薏仁	6.3 2.7 2 2.8 820
12/15	四	燕麥Q飯	塔香羅勒雞 九層塔,C雞肉/炒	芝麻黑豆干 芝麻,非基改黑豆干/燉	肉茸高麗 C豬肉,Q高麗菜/炒	番茄蛋花湯 Q番茄,Q雞蛋	6.2 2.8 2.2 2.8 811
12/16	五	蕎麥米飯	客家燒肉 C豬肉/燉	玉米四喜 Q非基改玉米,Q紅蘿蔔,玉米粒,C豬肉/煮	歐巴韓式年糕 Q大白菜,年糕/煮	古早味紅麵線湯 紅麵線,雞絲,C雞肉	6.2 2.5 2.2 2.8 824
12/19	一	芝麻香飯	甜醬燒雞 C雞肉/燉	洋芋燒 Q洋芋,Q紅蘿蔔/煮	哈燒麻辣燙 非基改凍豆腐,Q金針菇,海苔,C雞肉/煮	芹香白玉湯 Q洋蔥,Q雞腿,C豬肉	6 2.7 2.2 2.5 825
12/20	二	麥片Q飯	壽喜燒肉丼 C雞肉,Q洋蔥/燉	紅絲滑蛋 Q紅蘿蔔,Q雞蛋/炒	開陽扁蒲 扁蒲,Q雞蛋/燉	玉米濃湯 Q非基改玉米,Q雞蛋	6 3 2.3 2.7 824
12/21	三	蔥油雞絲飯	腐乳鹽酥雞 C雞肉/炸	蛋酥白菜滷 Q雞蛋,Q大白菜	夜市沙茶滷味 素肚,百頁/燉	芋圓燒仙草 芋圓,小薏仁,仙草汁	6.2 2.8 2.2 3 829
12/22	四	白飯	鮮嫩石斑魚 石斑魚/煮	蘿蔔肉羹 Q白蘿蔔,C肉羹/煮	水晶粉絲 Q高麗菜,冬粉,C豬肉	冬至鹹湯圓 湯圓,C豬肉,Q洋蔥	6.5 2.7 2.2 2.7 829
12/23	五	五穀米飯	暖呼麻油雞 C雞肉/煮	冬瓜肉燥 Q冬瓜,C豬肉/燉	布丁蒸蛋 Q雞蛋/蒸	火鍋蔬菜湯 Q金針菇,C豬肉,Q紅蘿蔔	6 3 2 2.6 817
12/26	一	海苔香鬆飯	洋芋腓子肉 C豬肉,Q洋芋/煮	毛豆油豆腐 非基改油豆腐,毛豆/燉	大瓜鮮菇 Q大黃瓜,C豬肉,Q香菇/燉	酸辣湯 脆筍絲,非基改豆腐,Q紅蘿蔔,Q雞蛋	6 2.8 2.2 2.8 822
12/27	二	糯米飯	肯德炸雞排 C雞肉/炸	番茄滑蛋 Q番茄,Q雞蛋/炒	奶香白菜 Q大白菜,Q紅蘿蔔/煮	豆薯肉片湯 Q豆薯,C雞肉	6 3 2 2.3 830
12/28	三	招牌炒麵	糖醋咕咕肉 C豬肉/燉	肉茸花椰 C豬肉,C花椰/炒	船菜關東煮 Q玉米,Q蘿蔔/煮	紅豆湯 T紅豆	6 2.2 2.5 2.5 3 825
12/29	四	白飯	帝王桶子雞 C雞肉/燉	洋芋鴿蛋 Q洋芋,Q鴿蛋/煮	肉絲豆芽 C豬肉,Q豆芽,Q紅蘿蔔/炒	海芽味噌湯 海芽,味噌,非基改豆腐	6 2.7 2.2 2.2 820
12/30	五	糙米Q飯	紅燒豬腩 C豬肉/燉	蝦香甘藍菜 蝦皮,甘藍菜/炒	海根豆干 海帶根,非基改豆干/燉	三絲湯 Q豆腐,Q牛蒡,C雞肉	6 2.8 3 2.5 800

★本廠食材來源一律使用「國產豬肉」，產地：台灣。
 ◎全肉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、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品。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
 地址：桃園市大溪區新北屯路611號
 服務電話：03-3881534
 營業時間：週一至週五 08:00-18:00

※12/8.12/22石斑魚當天供應水果

五星好評



榮興 食品餐盒

平南國中



111年12月菜單

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附註	主量	百食價內	蔬量	油估	熱量	三合一Q
12/1	四	養生小米飯 白米,小米	石斑魚特餐 石斑魚/蔥	起司魷魚丸	五味脆皮豆腐 非基改豆腐,蒜頭/炒	香菇雞湯 香菇,雞胸丁	水果	6.8	2.8	2.3	2.7	865	✓
12/2	五	義式焗烤麵 紅麵粉,馬鈴薯	香烤翅小雞 雞翅/蒜	日式關東煮 白蘿蔔,紅蘿蔔,海蜆/湯	地瓜薯條 地瓜,薯條/煎	黃金玉米濃湯 玉米粒,紅蘿蔔,馬鈴薯		6.7	2.7	2.4	2.8	858	✓
12/5	一	五穀飯 白米,五穀米	糖醋咕咾肉 豬肉,洋蔥/燒	Q嫩茶碗蒸	韓式泡菜 大白菜,木耳/炒	古早味米粉湯 米粉,紅蘿蔔,蔥蒜		6.7	2.8	2.3	2.7	858	✓
12/6	二	香Q米飯 白米	日式豬排 豬排/煎	南洋咖哩雞 馬鈴薯,紅蘿蔔,雞丁/燒	鐵板銀芽 豆苗,紅蘿蔔,蒜苗/炒	日式味噌湯 非基改豆腐,海苔片		6.7	2.7	2.2	2.7	848	✓
12/7	三	肉燥炒飯 白米,紅蘿蔔,玉米粒	搖搖樂鹽酥雞 雞腿/蒜	五彩鮮瓜 大南瓜,木耳,紅蘿蔔/炒	一級棒滷味 非基改豆干,蔥,蒜,海蜆/湯	珍珠撞奶		6.8	2.8	2.4	2.8	872	✓
12/8	四	糙米飯 白米,糙米	沙嗲燒肉 豬肉,馬鈴薯,紅蘿蔔/燒	鮮肉冬粉 冬粉,雞肉/炒	鮮菇佃煮 鮮菇,蒜	紫菜蛋花湯 紫菜,雞蛋		6.7	2.7	2.3	2.8	855	✓
12/9	五	地中海燻飯 白米,紅蘿蔔,玉米粒	泰式椒麻雞 雞腿/蒜	敏豆甜不辣 敏豆,GAS甜不辣/炒	蔥燒豆干 非基改豆干,蔥/燒	冬瓜肉片湯 冬瓜,肉片		6.8	2.6	2.4	2.9	862	✓
12/12	一	活力薏仁飯 白米,薏仁	蘑菇醬豬排 豬排/燒	奶香白醬燻雞 雞胸丁,馬鈴薯,紅蘿蔔/炒	蕃茄炒蛋	福菜肉片湯 福菜,肉片		6.7	2.8	2.3	2.7	858	✓
12/13	二	香Q米飯 白米	筒香東坡肉 豬蹄,豬皮/湯	麻婆豆腐 非基改豆腐,絞肉/煮	燒烤玉米魚丸 玉米,魚丸/煮	港式肉骨茶		6.8	2.7	2.4	2.8	865	✓
12/14	三	古早味炒麵 雞腿,高麗菜,紅蘿蔔	嫩汁炸雞腿 雞腿/蒜	和風白玉燒 白蘿蔔,紅蘿蔔,海蜆/煮	客家小炒 非基改豆干,蒜,蔥/炒	古早味綠豆湯		6.7	2.7	2.2	2.8	853	✓
12/15	四	手拌芝麻飯 白米,芝麻	鐵板肉柳 豬肉,洋蔥/燒	海鮮雙拼	刺瓜肉片 大南瓜,雞胸片/炒	醋溜酸辣湯 木耳,豆腐,非基改豆腐	百果	6.7	2.7	2.3	2.7	851	✓
12/16	五	旺芽飯 白米,旺芽米	雞絲滷肉 雞腿,肉片/煮	客家燻筒 綠竹筴,肉片/煮	芋香白菜滷 大白菜,木耳,紅蘿蔔/湯	蘿蔔排骨湯 白蘿蔔,排骨		6.8	2.8	2.3	2.8	870	✓
12/19	一	香Q米飯 白米	蒜泥白肉 豬肉片,時蔬/炒	焗烤洋芋 洋芋,肉片/炒	銀芽三絲 豆苗,紅蘿蔔,蒜苗/炒	竹筍肉片湯 竹筍,肉片		6.7	2.8	2.3	2.7	858	✓
12/20	二	香甜地瓜飯 白米,地瓜	紐澳良腿排 雞腿/燒	海結燻肉 海帶絲,豬肉丁/炒	起司玉米烘蛋	紫菜豆腐湯 非基改豆腐,紫菜		6.8	2.7	2.4	2.9	860	✓
12/21	三	茄汁料管麵 料管麵,玉米粒,紅蘿蔔	卡拉雞腿酥 雞腿/蒜	一品麻辣燙 非基改豆干,蔥,蒜,海蜆/湯	焗烤花椰菜	冬瓜羹線湯 冬瓜,羹線		6.7	2.7	2.3	2.8	855	✓
12/22	四	十穀飯 白米,十穀米	石斑魚特餐 石斑魚/蔥	醃醬肉燥 非基改豆干丁,絞肉/煮	沙茶小火鍋 大白菜,紅蘿蔔/煮	冬至小湯圓	水果	6.8	2.8	2.2	2.8	867	✓
12/23	五	客家油飯 糙米,臘腸	正宗麻油雞 雞腿/蒜	甘藍菜肉片 肉片,白蘿蔔/炒	鐵板油豆腐 非基改油豆腐,絞肉/煮	巧達濃湯 玉米粒,紅蘿蔔,馬鈴薯		6.7	2.7	2.3	2.8	855	✓
12/26	一	香Q米飯 白米	咖哩豬排 豬排/燒	義式莎莎肉醬 馬鈴薯,紅蘿蔔,絞肉/煮	招牌佛跳牆 大白菜,木耳,紅蘿蔔/湯	黃瓜肉片湯 大南瓜,肉片		6.8	2.7	2.3	2.8	862	✓
12/27	二	紫米飯 白米,紫米	米蘭燻肉 豬肉丁,馬鈴薯/炒	蒲瓜肉絲 蒲瓜,肉絲/炒	雞茸蒸蛋	彰化麵線糊		6.8	2.8	2.4	2.7	868	✓
12/28	三	青醬義大利麵 義大利麵	醬燒豬排 豬排/燒	沙茶滷味 非基改豆干,蔥,蒜,海蜆/湯	冬瓜燒肉 冬瓜,豬肉丁/燒	芋圓奶茶		6.7	2.7	2.2	2.9	857	✓
12/29	四	海苔香鬆飯 白米,海苔,肉鬆	本番壽喜燒 肉片,洋蔥/燒	照燒獅子頭 絞肉,絞肉/煮	熱炒燴三鮮 雞腿,木耳,紅蘿蔔/炒	木瓜雞湯 木瓜,雞丁		6.8	2.8	2.3	2.8	870	✓
12/30	五	燕麥飯 白米,燕麥	香噴噴炸雞翅 雞翅/蒜	瓜瓜肉醬 瓜瓜,肉片/煮	毛豆百頁 毛豆,非基改百頁豆腐/炒	豬頭菜肉絲湯 豬頭菜,雞肉絲		6.8	2.7	2.3	2.7	858	✓

菜單設計：鄭靜潔 營養師 (營養字第010580號) *本產品含有蛋、魚類、奶粉、花生、芝麻、麸質之穀類，不適合對過敏體質者食用。
 DS,本菜單所使用的青豆、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『國產鮮肉品』產地：台灣。
 ※三餐一Q百份回饋每月15號 *石斑魚專案回饋水果