

使用或產豬 複智場 養子第006828 養子第007632 養養年第007632

	电 J In ratio and the yarrow com.tw							17 13 04 1301,000						
	10月3日(一)		10月4日(10月5日(三)			10月6日(四)			10月7日(五)		
白米飯 <mark>檸檬雞翅</mark> 麻婆豆腐(豆) 蔥炒鹹豬肉			五穀飯 椒鹽烤豬里肌 鳳梨雞丁 塔香海茸			白米飯 酥香雞排(炸) 木須炒筍絲 洋蔥豬柳			地瓜飯 沙茶干片豬肉(豆) 茶碗蒸 <u>虱目魚柳(海)(炸)</u>			黃金雞絲炒飯 <mark>招牌香嫩雞腿</mark> 芝麻四季豆 花花炒香菇		
熱量: 醣類:	淺色蔬菜 海芽湯 742x+ 脂肪: 雷白質:	20g 熱量 27g 醣業		(加芡) 22g 熱 質: 27g 蘭勢	量: 類:	送巴疏菜 芹香菜頭湯 786.4* 脂肪: 999 蛋白質: 10月12日(三)	25g 30g	熱量: 醣類:	深色疏采 玉米蛋花湯 1717.4* 脂肪: 989 蛋白質: 10月13日(四)	24g 29g	熱量: 醣類:	床色疏菜 柴香豆腐湯(豆 ^{721大年} ^{脂肪:} 1009 蛋白質: 10月14日(五)	23g 29g	
			五穀飢 甜 麵醬香 匠 吮指翅 牽絲起司媽 深色蔬 鮮蔬豆皮湯(§	国鍋肉 腿 玉米 菜 豆)+豆漿)	白米飯 詳汁魚排(海)(炸 香滷肉燥(醃) 冰糖小滷味(豆) 淺色蔬菜 鮮筍湯			地瓜飯 岩燒無骨豬排 豆瓣細腐(豆) 咖哩雞丁 深色蔬菜 小丸子湯(加)			義式醬麵 嫩鮮雞排 鮮炒花椰菜 五香滷蛋 深色蔬菜 味噌海芽湯		
熱量: 醣類:	脂肪: 蛋白質:	秦州量 ※動	頁: 99g 蛋白的			731大卡 脂肪: 101g 蛋白質:	24g 29g	熱量: 醣類:	98g 蛋白質:		熱量: 醣類:	721大卡 脂肪: 100g 蛋白質:	23g 29g	
	10月17日(一)		10月18日			10月19日(三)			10月20日(四)			10月21日(五)		
	白米飯 鐵路火車滷豬排 蘿蔔滷鳥蛋 家常小菜 淺色蔬菜 玉米濃湯(芡)		五穀飢 燒烤雞 客家小炒(豆 茄汁肉 深色蔬 海芽湯	<mark>翅</mark> 豆)(海) 醬		白米飯 雅米花(炸) 麻婆豆腐(豆) 紅絲花椰 淺色蔬菜 薑片冬瓜湯			地瓜飯 日式照燒豚肉 虱目魚柳(海)(炸 蝦仁白菜(海) 深色蔬菜 味噌豆腐湯(豆))		麻香肉絲蛋炒飲 板烤雞腿排 咖哩地瓜丁 芹香炒菇 深色蔬菜 鮮筍湯	文 ·	
熱量:	746大卡 脂肪:	25g 熱量		27g 熱	量:	740大卡 脂肪:		熱量:	723大卡 脂肪:			721大卡 脂肪:	23g	
醣類:	1059 蛋白質: 10月24日(一)	25.3g 酷类	重: 101.5g 蛋白质 10月25日	質: 27.6g 醣类	類:	10月26日(三)	30g	醣類:	1029 蛋白質: 10月27日(四)	有蝦	米-	1009 蛋白質:	29g	
	白米飯 豆皮炒鮮魷魚(豆海 烤肉醬燒雞丁 白醬雙花 淺色蔬菜 蘿蔔湯		五穀館 吉野家媽 喜相逢(海 刺瓜混 深色蔬 筍片凍豆腐	東 海 炸加) 炒菜 湯(豆)	7	白米飯 日式炸雞腿(炸) 波隆那肉醬 三色玉米 淺色蔬菜 榨菜肉絲湯(醃)			地瓜飯 醬燒大豬排 洋芋雞丁 黃金豆腐(豆) 深色蔬菜 日式紫菜湯			香菇油飯 和風炙烤雞排 炸醬炒高麗(海 油賣白蛋 深色蔬菜 鈕扣小菇冬瓜湯	E) 	
熱量: 醣類:	722大卡 脂肪: 102g 蛋白質:	23g 熱量 28g 醣类		22g 熱 質: 27g 醣製		736大卡 脂肪: 99g 蛋白質:		熱量: 醣類:	712大卡 脂肪: 103g 蛋白質:		: 量点 : : : : : : : : : : : : :	740大卡 脂肪: 101g 蛋白質:	24g 30g	
熱量:	10月31日(一) 白米飯 蔥燒肉片 香菇炒豆干(海豆) 鮮炒花椰菜 淺色蔬菜 筍仔湯	23g 熱量	收非咖哩雞丁> ■:	熟	= :			禁量:	脂肪:		操畫:	脂肪:		
醣類:	112g 蛋白質:	29g 酷类				蛋白質:		醣類:	蛋白質:		醣類:	蛋白質:		