

2/24	一	白米飯	宮保雞丁	美式炒蛋	有機鳳京白菜	八寶甜湯	甜桃(加茶水果)
2/25	二	燕麥片	黑胡椒油肉排	椒麻雙色豆腐	有機高麗菜	黃瓜貢丸湯	葡萄
2/26	三	★ 古早味鹹粥+蠔油雞翅+產銷油菜+香酥玉米餅					
2/27	四	小米飯	綠咖哩魚	蜜汁豆干	有機荷葉白菜	味噌湯	蘋果
2/28	五	和平紀念日					



俗話說：「番茄紅了，醫生的臉就綠了！」可見番茄營養價值之高。近年來，市面上除了一般常見的紅色番茄，也出現了色彩繽紛、宛如糖果般的彩色番茄。這些可都是世界各地育成的番茄品種。不同顏色、不同風味，營養成分比例也各有不同。紅色番茄富含茄紅素、β-胡蘿蔔素，紫黑色富含花青素，橙色較多葉酸，黃番茄的維生素A則是其他番茄的好幾倍。

