

日期	星期	主食	主菜1	副菜1	副菜2	副菜3	湯品	附品	全蛋 種類(份)	豆魚 肉類(份)	蛋類 種類(份)	油類 種類(份)	熱量 kcal
1	一	麥片飯	炙燒雞翅*1 三節雞翅(烤)	炒甜不辣 甜不辣、蔬菜(炒)	雙色海帶 海帶絲、魷羅蔔(燒)	有機菜	黃瓜雞湯 黃瓜、雞肉		5.5	2.5	2	2.5	795
2	二	有機白飯	糖醋雞丁 雞丁、馬鈴薯(燒)	螞蟻上樹 冬粉、蔬菜、豬肉(炒)	芝香豆段 敏豆、白芝麻(炒)	有機菜	日式味噌湯 海帶芽、豆腐		5.5	2.5	2	2.5	795
3	三	香Q白飯	洋蔥燻肉柳 豬柳、洋蔥(炒)	油腐燒雞 雞肉、油豆腐(燒)	紅絲花椰 青花菜、花椰菜、蔬菜(炒)	青菜	肉骨茶湯 蘿蔔、排骨、豆皮		5.5	2.5	2	2.5	795
4/4~4/7連假													
8	一	胚芽飯	塔香燒雞 雞肉、米血糕、九層塔(炒)	南瓜炒蛋 蛋、南瓜(炒)	韭香豆芽 豆芽菜、魷羅蔔、韭菜(炒)	有機菜	番茄豆腐湯 豆腐、番茄		6	2	2	2.5	733
9	二	有機白飯	茄汁燻肉 豬肉塊、馬鈴薯(燻)	腐皮海鮮捲*1 花枝捲(烤)	蘿蔔佃煮 白蘿蔔、魷羅蔔、有機菇(煮)	有機菜	地瓜脆圓湯 脆圓、地瓜		5.5	2.5	1.5	2.5	723
10	三	小米飯	蒜香肉片 豬肉片、豆芽菜(炒)	黃瓜炒雞 黃瓜、雞肉(炒)	雙色洋芋 洋芋、魷羅蔔(燒)	青菜	味噌蛋花湯 蛋、海帶芽		5.5	2.5	2	2.5	795
11	四	蔥油雞絲飯	★鹽酥雞 雞肉、地瓜(炸)	鮮蔬肉絲 豬肉、洋蔥(炒)	金菇海根 海根、金針菇(燒)	有機菜	薑絲冬瓜湯 冬瓜、排骨、薑		5.5	2.5	2	2.5	795
12	五	香Q白飯	香筍水煮雞 雞丁、筍(煮)	回鍋干片 豆干片、蔬菜(炒)	蝦香蒲瓜 蒲瓜、魷羅蔔、蝦皮(炒)	青菜	芥菜肉絲湯 香豆芽、豬肉、蔬菜		5.7	2.5	2	2.5	749
15	一	胚芽飯	醍醐滷肉 豬肉、豆干(滷)	玉米雞茸 玉米粒、馬鈴薯、蔬菜、雞肉(炒)	蒜香高麗 高麗菜、木耳、魷羅蔔(炒)	有機菜	菌菇豆腐湯 豆腐、綜合菇、蔬菜		5.5	2.5	2	2.5	795
16	二	有機白飯	日式壽喜燒 豬肉片、洋蔥(燒)	★麥克雞塊*1 麥克雞塊(炸)	鮮炒豆段 敏豆、蔬菜(炒)	有機菜	海苔蛋花湯 蛋、海帶芽		5.5	2.5	2	2.5	795
17	三	玉米飯	奶香燻雞 雞肉、馬鈴薯、奶粉(煮)	肉香蘿蔔 蘿蔔、豬肉(燒)	金菇花椰 花椰菜、青花菜、金針菇(炒)	青菜	筍子肉絲湯 筍、豬肉		5.5	2.5	2	2.5	795
18	四	干丁肉燥麵	照燒豬排*1 豬排(燒)	香烤花枝丸*1 花枝丸(烤)	時令鮮瓜 大黃瓜、魷羅蔔(炒)	有機菜	羅宋湯 高麗菜、馬鈴薯、豬肉、番茄		5.5	2.5	2	2.5	795
19	五	香Q白飯	三杯蒜香雞 雞肉、杏鮑菇、九層塔(炒)	鮮蔬炒蛋 蛋、蔬菜(炒)	脆炒白菜 大白菜、魷羅蔔(炒)	青菜	蘿蔔排骨湯 蘿蔔、排骨		5.6	2.5	2	2.5	742
22	一	麥片飯	◆照燒魚丁 魚丁、馬鈴薯、洋蔥(燒)	年糕豬 豬肉、年糕、大白菜(燒)	薑燒海根 海帶跟、薑(炒)	有機菜	珍菇什錦湯 高麗菜、綜合菇、蔬菜		6.2	2.5	1.5	2.5	772
23	二	黑白芝麻 有機飯	洋芋紅燒雞 雞肉、馬鈴薯、魷羅蔔(燒)	塔香豆腐 豆腐、豬肉、九層塔(煮)	紅蘿炒瓜 大黃瓜、魷羅蔔(炒)	有機菜	薑絲海苔湯 海帶芽、薑		6	2	2	2.5	733
24	三	香Q白飯	豆皮雞肉煲 雞肉、豆皮、蔬菜(燒)	薑汁燒肉 豬肉片、洋蔥(燒)	木耳豆芽菜 豆芽菜、木耳(燒)	青菜	番茄蛋花湯 蛋、大白菜、番茄		5.5	2.5	2	2.5	795
25	四	小米飯	筍香燻肉 豬肉、筍(燻)	玉米蒸蛋 蛋、玉米粒(蒸)	醬油蘿蔔煮 蘿蔔、魷羅蔔(炒)	有機菜	綠豆地瓜湯 綠豆、地瓜	TAP 豆漿	5.5	2.5	2	2.5	795
26	五	拿坡里肉醬 義大利麵	★脆皮 小雞腿 *2 翅腿(炸)	甘藷條*3 地瓜(烤)	白綠雙花 花椰菜、青花菜、魷羅蔔(炒)	青菜	玉米濃湯 玉米、蔬菜、蛋、奶粉		5.5	2.5	2	2.4	731
29	一	五穀飯	醋溜豬柳 豬柳、洋蔥(炒)	紅燒凍豆腐 凍豆腐、香菇(燒)	蝦香白菜 大白菜、魷羅蔔、蝦皮(燒)	有機菜	香菇雞湯 蘿蔔、雞肉、香菇		5.5	3	1.5	2.4	756
30	二	有機白飯	花瓜燒雞 雞肉塊、結頭菜、花瓜(燒)	毛豆 洋芋炒蛋 蛋、馬鈴薯(炒)	脆炒高麗 高麗菜、木耳、魷羅蔔(炒)	有機菜	味噌海苔湯 海帶芽、豆腐		6	2	2	2.5	733

★因市場因素更換菜色，敬請見諒★本菜單採用非基改之玉米及豆製品★

★本菜單含有海鮮、花生、堅果、蛋、小麥、奶類及相關製品，不適合過敏體質食用★

★本公司皆使用國產豬肉★

★表示炸物
◆表示3章認證水產品

主菜種類(次/月)				主菜食材特性分析(次/月)				副菜食材分析(次/月)		其他分析(次/月)	
豆類 及其製品	魚肉 及海鮮	豬肉	雞肉	鮮食食材	調理 食品	加工食品		油炸品	甜湯		
						魚肉類	其他				
0次	1次	8次	11次	20次	0次	3次	1次	3次	2次		
113年4月份 各年級供餐日數											
年級	天數	金額	金額	年級	天數	金額	金額	金額	金額		
一年級	5	55	275	四年級	13	55	55	715			
二年級	5	55	275	五年級	16	55	55	880			
三年級	13	55	715	六年級	16	55	55	880			
113年4月份(月訂)營養午餐訂購回條(導師存查)					113年4月份(月訂)營養午餐訂購回條(學生存查)						
年 班 姓 名: 共 天 元					年 班 姓 名: 共 天 元						
家長建議事項:					家長建議事項:						