

日期	星期	主食	主菜1	副菜1	副菜2	副菜3	湯品	附品	全日總量(份)	全日總量(份)	全日總量(份)	全日總量(份)	全日總量(kcal)
1	二	有機白飯 有機白米	匈牙利燻肉 豬肉 紅蘿蔔 馬鈴薯(串)	柴魚蒸蛋 蛋 柴魚(蒸)	脆炒高麗 高麗菜 時蔬(炒)	有機菜	大骨鮮瓜湯 瓜 大骨		5	2.8	2	2.5	723
2	三	香Q白飯 白米	咖喱雞 雞肉 時蔬(煮)	豬肉燒干片 豬肉 干片 時蔬(燒)	毛豆玉米 毛豆 玉米粒(炒)	青菜	洋芋雞湯 馬鈴薯 雞肉		5	2.8	2	2.5	723
3	四	清 明 兒 童 假 期											
4	五												
7	一	糙米飯 白米 糙米	蒜香肉片 肉片 時蔬(燒)	★香酥小棒腿*1 小翅腿(炸)	綜合滷味 滷豆腐 時蔬(滷)	有機菜	羅宋湯 番茄 馬鈴薯 時蔬		5	2.8	2	2.5	723
8	二	有機白飯 有機白米	台式三杯雞 雞肉 時蔬(燒)	古早味肉燥 豬肉 乾丁(燒)	蒜香豆段 綠豆 時蔬(炒)	有機菜	味噌湯 海帶芽 豆腐 味噌	水果	4.9	2.7	2	2.5	708
9	三	芝麻飯 白米 芝麻	黑椒豬肉 豬肉 時蔬(燒)	可樂餅*1 可樂餅(炸)	時蔬鮮瓜 瓜 時蔬(炒)	青菜	鮮蔬大骨湯 豬骨 時蔬		5	2.8	2	2.5	723
10	四	小米飯 白米 小米	薑汁燒肉 豬肉 時蔬(燒)	時蔬炒蛋 蛋 紅蘿蔔 毛豆(炒)	茄汁洋芋 馬鈴薯 時蔬(煮)	有機菜	椰香西米露 椰漿 西谷米		5	2.8	2	2.5	723
11	五	義式肉醬 義大利麵 雞條 豬肉 番茄	香烤雞排*1 雞排(炸)	梅香地瓜條*4 地瓜條(炸)	脆炒白菜 大白菜 時蔬(炒)	青菜	玉米蛋花湯 玉米粒 蛋		5	2.6	2	2.5	708
14	一	芝麻飯 白米 芝麻	日式親子丼 雞肉 時蔬(燒)	海結豆干 海帶結 豆干(燒)	紅絲高麗 高麗菜 紅蘿蔔(炒)	有機菜	肉骨茶湯 豆皮 白蘿蔔 排骨		5	2.8	2	3	787
15	二	海苔香鬆 有機白飯 有機白米 海苔香鬆	炙燒豬排*1 豬排(燒)	田園雞茸 雞肉 玉米 毛豆(炒)	彩繪銀芽 綠豆芽 時蔬(炒)	有機菜	筍片雞湯 筍片 雞肉 時蔬		5	2.5	2	2.5	738
16	三	香Q白飯 白米	唐揚雞 雞肉 時蔬(炸)	椒香魷魚丸*2 魷魚丸(炸)	雙色海根 海根 時蔬(炒)	青菜	冬瓜排骨湯 冬瓜 排骨		5	2.8	2	2.5	765
17	四	糙米飯 白米 糙米	五香滷肉 豬肉 時蔬(滷)	海苔蒸蛋 蛋 海苔(蒸)	木耳鮮瓜 木耳 鮮瓜(炒)	有機菜	蔬菜大骨湯 時蔬 大骨		5	2.5	2	2.6	742
18	五	麥片飯 白米 麥片	台式泡菜雞 雞肉 白菜 年糕(燒)	清炒長豆 長豆 時蔬(炒)	螞蟻上樹 冬粉 木耳 豬肉(炒)	青菜	海苔蛋花湯 海帶芽 蛋		5	2.5	2	2	715
21	一	香Q白飯 白米	咖喱豬 豬肉 時蔬(煮)	★麥克雞塊*1 麥克雞塊(炸)	拌炒蕃薯 蕃薯芽 時蔬(炒)	有機菜	蘿蔔排骨湯 白蘿蔔 排骨		5	2.5	2	2.5	738
22	二	有機白飯 有機白米	糖醋鳳香雞 雞肉 時蔬 鳳梨(燒)	肉絲豆段 豆段 時蔬 肉絲(炒)	脆炒結頭 結頭菜 時蔬(炒)	有機菜	紫米燕麥奶 紫米 燕麥 奶粉	TAP 豆漿	4.8	2.7	2	2.5	742
23	三	紫米飯 白米 紫米	蒜泥白肉 豬肉 時蔬(燒)	紅絲高麗 高麗菜 紅蘿蔔(炒)	海鮮捲*1 海鮮捲(炸)	青菜	大海湯 豆腐 時蔬 筍絲		5	2.8	2	2.5	765
24	四	蔥油雞絲飯 白米 蔥油 雞絲	岩燒豬排*1 豬排(燒)	關東煮 時蔬 甜不辣(滷)	蜜汁豆干 豆干 地瓜(炸)	有機菜	番茄時蔬湯 番茄 時蔬		5	2.5	2	2.5	738
25	五	香Q白飯 白米	奶香燻雞 雞肉 時蔬 奶粉(串)	海帶三絲 海帶絲 紅蘿蔔 干絲(燒)	脆炒鮮瓜 時瓜 時蔬(炒)	青菜	芥菜肉絲湯 薑豆芽 豬肉		5	2	2	3	715
28	一	肉絲炒飯 白米 肉絲	★◆日式魚塊*2 虱目魚(炸)	避風塘炒雞 雞肉 蒜茸 豆豉(炒)	醬燒豆腐 豆腐 豬肉(燒)	有機菜	味噌蛋花湯 味噌 蛋		5	2.9	2	2.5	774
29	二	有機白飯 有機白米	冰糖燻肉 豬肉 時蔬(串)	什錦炒蛋 蛋 時蔬(炒)	時蔬海根 海根 時蔬(炒)	有機菜	鮮瓜排骨湯 時瓜 排骨		5	2.8	2	2.5	765
30	三	糙米飯 白米 糙米	茄汁洋芋燒雞 雞肉 時蔬(燒)	油腐甜不辣 油豆腐 甜不辣(燒)	時蔬高麗 高麗菜 時蔬(炒)	青菜	榨菜肉絲湯 榨菜 肉絲 時蔬		7	2	2	2.5	803

★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★

◎含過敏原食材標示 ★本菜單含有海鮮、花生、堅果、蛋、小麥、奶類及相關製品、不適含過敏體質食用★

★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)				主菜食材單位分析(次/月)				副菜食材分析(次/月)				其他分析(次/月)			
豆類 及其數量	魚肉 及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	罐頭 食品	加工食品	其他	魚肉類	其他	油炸食品	甜湯	油炸食品	甜湯		
0次	1次	10次	9次	20次	0次	1次	4次	1次	4次	3次	2次				
114 年 4 月 份 各 年 級 供 餐 日 數															
年 級	天 數	總 量	金 額	年 級	天 數	總 量	金 額	年 級	天 數	總 量	金 額	年 級	天 數	總 量	金 額
一 年 級	20	65	1300	四 年 級	22	65	1430	一 年 級	20	65	1430	一 年 級	20	65	1430
二 年 級	20	65	1300	五 年 級	22	65	1430	二 年 級	20	65	1430	二 年 級	20	65	1430
三 年 級	20	65	1300	六 年 級	22	65	1430	三 年 級	20	65	1430	三 年 級	20	65	1430
114年 4 月 份 (自訂) 營養午餐訂購回條 (請詳存查)															
年 班 姓 名 : 共 天 元				114年 4 月 份 (自訂) 營養午餐訂購回條 (學生存查)											
家長或填寫事項:				家長或填寫事項:											

家長建議事項：

家長建議事項：