

日期星期	主食	主菜	副菜	湯品	副品	水果	鮮乳	TA P豆漿	
1 四	糙米飯 白米、糙米	沙嗲豬肉 豬肉(主)、時蔬、沙茶/炒	滷二節翅 雞肉(主)、時蔬/滷	洋菇花椰 花椰菜(主)、洋菇、時蔬/炒	有換青菜	山藥肉片湯 山藥、時蔬、豬肉			
2 五	什錦炒飯 白米、豬肉、時蔬	★日式炸豬排 豬肉/炸	●香滷甜不辣片 甜不辣片(主)/滷	海山醬關東煮 白蘿蔔(主)、時蔬/燒	有換青菜	味噌小魚湯 味噌、板豆腐、小魚、時蔬	水果		
5 一	芝麻飯 白米、芝麻	日式咖哩雞 雞肉(主)、時蔬、咖哩粉/燒	△府城蝦卷×1 蝦卷(主)/烤	雞絲銀芽 綠豆芽(主)、雞肉、時蔬/炒	綠色青菜	玉米肉片湯 豬肉、玉米	水果		
6 二	白飯 白米	醬燒肉片 豬肉(主)、時蔬/燒	川味麻婆豆腐 板豆腐(主)、時蔬/燒	脆炒鮮筍 竹筍(主)、時蔬、豬肉/炒	綠色青菜	古早味米粉湯 米粉、豬肉			
7 三	有機白飯 有機白米	壕油鮮菇燒雞 雞肉(主)、鮮菇、時蔬/燒	鹽酥雞×3 雞肉(主)/烤	義式洋芋 馬鈴薯(主)、時蔬/炒	有換青菜	珍寶甜湯 全穀雜糧			
8 四	義大利麵 義大利麵	西西里肉醬 豬肉(主)、洋蔥、時蔬/炒	香烤雞排×1 雞肉(主)/烤	●地瓜薯條×3 薯條(主)/烤	有換青菜	玉米濃湯 玉米、時蔬、雞蛋	鮮乳		
9 五	胚芽飯 白米、胚芽米	筍香炆肉 豬肉(主)、竹筍/燒	客家小炒 豆干(主)、豬肉、時蔬/炒	開陽白菜 大白菜(主)、香菇、蝦米、時蔬/炒	有換青菜	雙色蘿蔔湯 白蘿蔔、胡蘿蔔、時蔬	水果		
12 一	地瓜飯 白米、地瓜	醬瓜燒雞 雞肉(主)、脆瓜/燒	叉燒肉×3 豬肉(主)/燒	咖哩冬粉 甘藍(主)、冬粉、豬肉、咖哩粉/炒	綠色青菜	羅宋湯 蕃茄、時蔬、豬肉			
13 二	白飯 白米	香菇肉燥 豬肉(主)、豆干、香菇/燒	香烤里肌豬排×1 豬肉(主)/烤	玉米炒蛋 雞蛋(主)、玉米/炒	綠色青菜	南瓜濃湯 南瓜、時蔬、雞蛋			
14 三	有機白飯 有機白米	親子雞肉丼 雞肉(主)、時蔬、雞蛋/燒	糖醋咕咾肉×2 豬肉(主)、時蔬/烤	脆炒銀芽 綠豆芽(主)、豬肉、時蔬/炒	有換青菜	酸辣湯 板豆腐、木耳、胡蘿蔔、雞蛋、豬肉	水果		
15 四	胚芽飯 白米、胚芽米	豉汁豬肉 豬肉(主)、豆豉/燒	鴻喜菇高麗 甘藍(主)、時蔬、鴻喜菇/炒	蕃茄豆腐 板豆腐(主)、蕃茄、時蔬/滷	有換青菜	地瓜甜湯 地瓜、地瓜圓、芋圓			
16 五	雞肉絲飯 白米、雞肉絲	香菇燒雞 雞肉(主)、香菇、時蔬/燒	△海苔花枝丸×2 花枝丸(主)/烤	開陽蒲瓜 蒲瓜(主)、時蔬、金針菇、蝦米/炒	有換青菜	榨菜肉絲湯 豬肉、時蔬	水果		
17 六	五穀飯 白米、五穀米	椰汁咖哩豬 豬肉(主)、時蔬/燒	△酥烤雙拼 雞塊×1 黃金脆薯×5/烤	肉末玉米 玉米(主)、豬肉、時蔬/炒	有換青菜	筍片肉絲湯 竹筍、豬肉			
19 一	芝麻飯 白米、芝麻	京醬肉絲 豬肉(主)、時蔬、甜麵醬/炒	★無骨雞排×1 雞排(主)/炸	竹筍三絲 竹筍(主)、木耳、胡蘿蔔、豬肉/炒	綠色青菜	大瓜湯 大黃瓜、豬肉	水果		
20 二	白飯 白米	紅燒雞 雞肉(主)、時蔬/燒	香滷蘿蔔 白蘿蔔(主)、時蔬/滷	排骨酥×2 豬肉(主)/烤	綠色青菜	味噌豆腐湯 傳統豆腐、時蔬、海帶芽、味噌	鮮乳		
21 三	有機白飯 有機白米	虱目魚條×1 虱目魚(主)(認證水產品)/燒	茄汁肉片 豬肉(主)、時蔬/炒	白菜滷 大白菜(主)、豬肉、時蔬/滷	有換青菜	綠豆薏仁湯 綠豆、薏仁			
22 四	端午連假								
23 五	端午連假								
26 一	地瓜飯 白米、地瓜	五香燒肉 豬肉(主)、時蔬/燒	△香烤花枝卷×1 花枝卷(主)/烤	韓式炒年糕 大白菜(主)、豬肉、時蔬、年糕/炒	綠色青菜	蕃茄蔬菜湯 蕃茄、時蔬、豬肉	水果		
27 二	白飯 白米	三杯雞 雞肉(主)、時蔬、九層塔/燒	△紅燒獅子頭×1 獅子頭(主)/燒	什錦寬粉 甘藍(主)、寬粉、時蔬、豬肉/炒	綠色青菜	紅豆紫米湯 紅豆、紫米			
28 三	有機白飯 有機白米	醬燒大排 豬肉/燒	蔥燒豆腐 板豆腐(主)、時蔬、青蔥/燒	毛豆三丁 馬鈴薯(主)、毛豆、玉米、時蔬/炒	有換青菜	肉骨茶湯 白蘿蔔、豬肉、肉骨茶包	水果		
29 四	白油麵 白油麵	台式滷雞翅×1 雞肉(主)/滷	特製炸醬 豬肉(主)、豆干、時蔬/炒	五香滷蛋×1 雞蛋(主)、時蔬/滷	有換青菜	紫菜蛋花湯 紫菜、雞蛋	TA P豆漿		

※所有豆類製品及玉米均為非基因改造食品。★表示油炸品。

※本菜單含有海鮮、蝦、花生、奶製品、蛋及蛋製品，不適合其過敏體質者食用。

※本菜單時蔬部分為:彩椒、玉米、胡蘿蔔、白蘿蔔、洋芋、甘藍、木耳、荷蘭豆、芹菜、西洋芹、洋蔥、蔥、蒜、薑、筍、花椰菜、小黃瓜。

主菜種類(次/月)			主菜食材特性分析(次/月)		副菜食材分析(次/月)		其它分析(次/月)	
水產品	雞肉	豬肉	生鮮食材	調理食品	●全穀類加工品	△肉類加工品	★油炸品	甜湯
1次	8次	11次	20次	0次	2次	6次	2次	4次