

| | | 5 月 12 日 | 5 月 13 日 | 5 月 14 日 | 5 月 15 日 | 5 月 16 日 | 5 月 17 日 |
|----|----------|----------|------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-----------------------|----------|
| 早餐 | 主食 | 園遊會補假 | 鐵板麵 | 晨光葡萄吐司 | 鮭魚手卷 | 炒麵條 | |
| | 副菜 | | 蒜味豆干 鮮美時蔬 | 什錦沙拉 | 鮮美時蔬 | 腐皮花枝*1 鮮美時蔬 | |
| | 湯品 | | 新竹貢丸湯 | 可可亞 | 關東煮 | | |
| | 早餐人數 | | 390 | 390 | 250 | 350 | |
| 午餐 | 主食 | | 糙米飯 | 沙茶豬肉麵 | 燕麥飯 | 白飯 | |
| | 主菜 | | 樹子蒸魚 | 沙茶豬肉 | 茶香滷雞 | 洋芋燉肉 | |
| | 副菜 | | 白菜排骨酥 酸菜麵腸 鮮美時蔬 | 海根白菇 紫茄燒中卷 鮮美時蔬 | 麻婆豆腐 蒙古烤肉 鮮美時蔬 | 蝦皮蒲瓜 海鮮豆腐煲 鮮美時蔬 | |
| | 中學副菜 | | 鹹蛋南瓜 | 虱目魚排 | 韭菜甜條 | 玉米四喜 | |
| | 湯品 | | 白蘿蔔湯 | 綠豆薏仁湯 | 裙菜蛋花湯 | 香菇冬瓜湯 | |
| | 水果 | | 當季水果 | 當季水果 | 當季水果 | 當季水果 | |
| | 全穀雜糧(份) | | 4.5 | 4.6 | 4.6 | 4.5 | |
| | 豆魚蛋肉(份) | | 2.6 | 2.4 | 2.6 | 2.5 | |
| | 蔬菜(份) | | 1.7 | 1.9 | 2.1 | 2.2 | |
| | 油脂(份) | | 2.1 | 2.3 | 2.5 | 2.3 | |
| | 水果(份) | | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| | 小學熱量(大卡) | | 707 | 713 | 742 | 721 | |
| | 全穀雜糧(份) | | 6.2 | 5.5 | 6.1 | 5.8 | |
| | 豆魚蛋肉(份) | | 2.8 | 2.7 | 3 | 2.4 | |
| | 蔬菜(份) | | 1.9 | 2.2 | 2.3 | 2.4 | |
| | 油脂(份) | | 2.3 | 2.5 | 2.7 | 2.6 | |
| | 水果(份) | | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| | 中學熱量(大卡) | | 855 | 815 | 891 | 823 | |
| | 預估人數 | | 中學 1300 小學 1000 | 中學 1300 小學 1000 | 中學 1300 小學 1000 | 中學 1300 小學 1000 | |
| 晚餐 | 主食 | | 白飯 | 五穀飯 | 白飯 | | |
| | 主菜 | | 泰式燒雞 | 焗烤魚排 | 藍帶豬排 | | |
| | 副菜 | | 京醬肉絲 海苔丸 紅蘿炒花菜 鮮美時蔬 | 鹹冬瓜滷肉 金菇絲瓜 榨菜炒豆干 鮮美時蔬 | 芋香粉蒸雞 蛋酥刺瓜 油燜桂筍 鮮美時蔬 | | |
| | 湯品 | | 薑汁花生豆花 | 竹筍雞湯 | 金針湯 | | |
| | 晚餐人數 | | 600 | 400 | 600 | | |

※當季蔬菜:油菜、青江菜、莪白菜、莧菜...等時令蔬菜；當季水果:香蕉、西瓜、木瓜、芭樂...等時令水果。

若因天氣或食材因素須更改菜單，敬請師生見諒。