

115 年 0406-0410 週菜單

菜單內肉品產地為臺灣

| | | 4 月 6 日 | 4 月 7 日 | 4 月 8 日 | 4 月 9 日 | 4 月 10 日 | 4 月 11 日 |
|------|----------|---------|------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---------------|
| 早餐 | 主食 | | 鐵板麵 | 晨光葡萄吐司 | 炒粿條 | 鮪魚手卷 | 鮮蚵麵線 |
| | 副菜 | | 蒜味豆干 鮮美食蔬 | 什錦沙拉 | 腐皮花枝*1 鮮美食蔬 | 鮮美食蔬 | 小籠包*3 鮮美食蔬 |
| | 湯品 | | 新竹貢丸湯 | 可可亞 | 159 | | |
| | 早餐人數 | | 200 | 237 | 250 | 238 | 66 |
| 午餐 | 主食 | | 白飯 | 白飯 | 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 三杯什錦 鮮美時蔬 | 番茄炒蛋 蒙古烤肉 鮮美時蔬 | 蝦皮蒲瓜 海鮮豆腐煲 鮮美食蔬 | |
| | 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 | 裙菜菇湯 | 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 | 5.3 | 4.5 | 4.9 | |
| | 豆魚蛋肉(份) | | 3 | 2.2 | 2.7 | 2.8 | |
| | 蔬菜(份) | | 1.6 | 1.8 | 1.9 | 1.5 | |
| | 油脂(份) | | 2.2 | 2.3 | 2.4 | 2.2 | |
| | 水果(份) | | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| | 小學熱量(大卡) | | 739 | 744 | 733 | 749 | |
| | 全穀雜糧(份) | | 6.2 | 6.3 | 6.6 | 6.4 | |
| | 豆魚蛋肉(份) | | 3.2 | 3.4 | 2.9 | 3 | |
| | 蔬菜(份) | | 1.8 | 2 | 2.2 | 1.9 | |
| | 油脂(份) | | 2.5 | 2.8 | 2.7 | 2.4 | |
| | 水果(份) | | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| | 中學熱量(大卡) | | 891 | 932 | 916 | 888 | |
| | 預估 人數 | | 中學 1260 小學 1000 | 中學 960 小學 1000 | 中學 960 小學 1000 | 中學 960 小學 1000 | |
| | 晚餐 | 主食 | | 白飯 | 小米飯 | 白飯 | 白飯 |
| 主菜 | | | 泰式燒雞 | 焗烤魚排 | 藍帶豬排 | 玫瑰雞腿 | |
| 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 鮮美食蔬 | 番茄肉燥 煉乳銀絲卷 什錦高麗 鮮美食蔬 | |
| 湯品 | | | 薑汁花生豆花 | 竹筍雞湯 | 金針湯 | 蘿蔔肉羹湯 | |
| 晚餐人數 | | | 545 | 252 | 387 | 200 | |

※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。