

115 年 0427-0501 週菜單

菜單內肉品產地為臺灣

| | | 4 月 27 日 | 4 月 28 日 | 4 月 29 日 | 4 月 30 日 | 5 月 1 日 | |
|------|----------|--------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|----------------------|---------|--|
| 早餐 | 主食 | 打拋豬炒飯 | 鐵板麵 | 芝士軟法 | 炒粿條 | | |
| | 副菜 | 黃金起司球*2 鮮美食蔬 | 蒜味豆干 鮮美食蔬 | 麥克雞塊*2 小瓜蛋薯泥 | 腐皮花枝 鮮美食蔬 | | |
| | 湯品 | 紫菜菇湯 | 新竹貢丸湯 | 豆漿 | 大滷湯 | | |
| | 早餐人數 | 200 | 350 | 370 | 250 | | |
| 午餐 | 主食 | 白飯 | 白飯 | 白飯 | 麥片飯 | | |
| | 主菜 | 香菇雞 | 奶香玉米魚 | 梅汁排骨 | 滷雞腿排 | | |
| | 副菜 | 南瓜炒蛋 青椒肉絲 鮮美時蔬 | 筍干滷肉 小瓜素肚 鮮美時蔬 | 泡菜豆腐 火腿銀芽 鮮美時蔬 | 關東煮 拌炒海帶絲 鮮美時蔬 | | |
| | 中學副菜 | 蝦捲 | 燒賣*2 | 紅蘿蔔炒蛋 | 洋蔥炒香腸 | | |
| | 湯品 | 海帶金菇湯 | 黃瓜排骨湯 | 冬瓜珍珠 | 味噌蛋花湯 | | |
| | 水果 | 當季水果 | 當季水果 | 當季水果 | 當季水果 | | |
| | 全穀雜糧(份) | 4.9 | 4.8 | 5.3 | 5.5 | | |
| | 豆魚蛋肉(份) | 2.6 | 2.8 | 2.6 | 2.3 | | |
| | 蔬菜(份) | 1.3 | 1.5 | 1.6 | 1.6 | | |
| | 油脂(份) | 2.3 | 2.2 | 2.3 | 2.2 | | |
| | 水果(份) | 1 | 1 | 1 | 1 | | |
| | 小學熱量(大卡) | 734 | 742 | 769 | 756 | | |
| | 全穀雜糧(份) | 6.3 | 7.1 | 6.3 | 6.6 | | |
| | 豆魚蛋肉(份) | 3.1 | 2.9 | 3.1 | 2.8 | | |
| | 蔬菜(份) | 1.5 | 1.7 | 2 | 2.1 | | |
| | 油脂(份) | 2.8 | 2.3 | 2.5 | 2.4 | | |
| | 水果(份) | 1 | 1 | 1 | 1 | | |
| | 中學熱量(大卡) | 897 | 920 | 896 | 892 | | |
| | 預估 人數 | 中學 1300 小學 1000 | 中學 1300 小學 920 | 中學 1300 小學 840 | 中學 1300 小學 920 | | |
| | 晚餐 | 主食 | 白飯 | 白飯 | 地瓜飯 | | |
| 主菜 | | 洋蔥豬排 | 番茄燉雞 | 蔘瓜蒸肉餅 | | | |
| 副菜 | | 三鮮花菜煲 香菜拌干絲 蒜炒蒲瓜 鮮美時蔬 | 雪菜肉末 高麗菜捲*1 蠔油鮮菇 鮮美時蔬 | 孜然烤雞翅 義式炒雜蔬 馬蹄條 鮮美時蔬 | | | |
| 湯品 | | 綠豆粉條湯 | 麵線羹 | 蘿蔔排骨湯 | | | |
| 晚餐人數 | | 586 | 580 | 376 | | | |

※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。