

115 年 0518-0522 週菜單

菜單內肉品產地為臺灣

| | | 5 月 18 日 | 5 月 19 日 | 5 月 20 日 | 5 月 21 日 | 5 月 22 日 | |
|------|----------|-------------------------------|-------------------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------|--|
| 早餐 | 主食 | 雞茸玉米粥 | 大亨堡 德國香腸 | 義大利麵 | 壽司盒 | 麻醬麵 | |
| | 副菜 | 鍋貼*3 鮮美食蔬 | 水煮蛋 美生菜 | 脆薯 鮮美食蔬 | 鮮美食蔬 | 乾炒紹子 鮮美食蔬 | |
| | 湯品 | | 熱牛奶 | 南瓜金菇湯 | 關東煮 | 三絲湯 | |
| | 早餐人數 | 200 | 370 | 320 | 250 | 320 | |
| 午餐 | 主食 | 白飯 | 薏仁飯 | 白飯 | 白飯 | 白飯 | |
| | 主菜 | 奶香燉肉 | 香滷雞腿 | 古早味豬排 | 紅燜雞丁 | 沙茶燒肉 | |
| | 副菜 | 佛跳牆 海根白菇 鮮美時蔬 | 蘿蔔肉絲 番茄杏菇 鮮美時蔬 | 海結燒肉 油蔥豆芽 鮮美時蔬 | 豆干肉片 彩燴花椰 鮮美時蔬 | 碧綠雙鮮 玉米炒蛋 鮮美時蔬 | |
| | 中學副菜 | 椒鹽什錦 | 美式炒蛋 | 紹子豆腐 | 培根高麗 | 黑橋牌香腸 | |
| | 湯品 | 刺瓜排骨湯 | 綠豆湯 | 白菜蛋花湯 | 味噌湯 | 榨菜肉絲湯 | |
| | 水果 | 當季水果 | 當季水果 | 當季水果 | 當季水果 | 當季水果 | |
| | 全穀雜糧(份) | 4.8 | 5.3 | 4.5 | 4.7 | 5.1 | |
| | 豆魚蛋肉(份) | 2.3 | 2.2 | 2.4 | 3.2 | 2.7 | |
| | 蔬菜(份) | 1.8 | 1.6 | 1.8 | 1.5 | 1.6 | |
| | 油脂(份) | 2.2 | 2.3 | 2.6 | 2.3 | 2.4 | |
| | 水果(份) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| | 小學熱量(大卡) | 712 | 739 | 717 | 770 | 767 | |
| | 全穀雜糧(份) | 6.9 | 6.7 | 5.5 | 5.7 | 6.2 | |
| | 豆魚蛋肉(份) | 2.8 | 2.7 | 3.2 | 3.4 | 3.8 | |
| | 蔬菜(份) | 2 | 1.8 | 2 | 2.2 | 1.7 | |
| | 油脂(份) | 2.6 | 2.5 | 2.7 | 2.5 | 2.7 | |
| | 水果(份) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| | 中學熱量(大卡) | 920 | 889 | 856 | 881 | 943 | |
| | 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 | 中學 1300 小學 1000 | |
| | 晚餐 | 主食 | 白飯 | 白飯 | 白飯 | 白飯 | |
| 主菜 | | 左公雞 | 無錫排骨 | 油蔥雞排 | 粉蒸肉 | | |
| 副菜 | | 小瓜拌肉絲 蛋酥高麗 金菇蒲瓜 鮮美時蔬 | 芹菜中卷 芋頭丸*2 酸菜豆干 鮮美時蔬 | 梅菜肉末 南瓜炒蛋 荷豆冬瓜 鮮美食蔬 | 碎米雞丁 茄燒四季 泡菜粉絲 鮮美食蔬 | | |
| 湯品 | | 酸辣湯 | 蓮藕雞湯 | 紫菜金菇湯 | 紅茶珍珠 | | |
| 晚餐人數 | | 500 | 500 | 350 | 500 | | |

※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。