

日期	星期	主食	主菜	副菜			湯品	副品	份量 每碗	主菜 每碗	副菜 (2份)	湯品 (4份)	水果 50g	份量 (50g)
1	二	白飯	香菇雞丁 <small>雞肉(主)、香菇、時蔬/燒</small>	※玉米肉末 <small>玉米粒(主)、時蔬、豬肉/炒</small>	※蕃茄炒蛋 <small>雞蛋(主)、蕃茄/炒</small>	綠色 青菜	紫菜薑絲湯 <small>紫菜、薑</small>	水果	6	2.9	1.8	3	1	878
2	三	有機白飯	梅干燒肉 <small>豬肉(主)、梅干菜、時蔬/燒</small>	韭香甜條x3 <small>甜條(主)、韭菜花/炒</small>	※螞蟥上樹 <small>甘藍(主)、時蔬、冬粉、豬肉/炒</small>	有機 青菜	珍珠紅茶 <small>紅茶包、珍珠</small>		6	2.8	2	2.9	0	811
3	四	糙米飯	義式烤雞排x1 <small>雞肉(主)/烤</small>	西西里肉醬 <small>雞肉(主)、時蔬/燒</small>	地瓜薯條x3+雞塊x1 <small>地瓜薯條(主)、雞塊/烤</small>	有機 青菜	※玉米濃湯 <small>玉米、洋蔥、胡蘿蔔、洋芋、雞蛋</small>	水果	6	3	2	3	1	890
4	五	白飯	雞肉丼 <small>雞肉(主)、時蔬、雞蛋/燒</small>	白菜滷 <small>大白菜(主)、時蔬、豬肉/燒</small>	※柴魚蒸蛋 <small>雞蛋液蛋(主)、柴魚片/蒸</small>	綠色 青菜	筍片湯 <small>竹筍、豬肉</small>		6	2.9	1.9	3	0	820
7	一	芝麻飯	茄汁肉片 <small>豬肉(主)、時蔬/炒</small>	咖哩洋芋 <small>洋芋(主)、胡蘿蔔、時蔬、豬肉/燒</small>	蒜蓉豆干x3 <small>黑豆干(主)、蒜/油</small>	綠色 青菜	芹香蘿蔔湯 <small>白蘿蔔、芹菜、豬肉</small>	乳品	6	2.9	2	2.7	1	869
8	二	香菇油飯	腰果炒雞 <small>雞肉(主)、洋芋、胡蘿蔔、彩椒、腰果、小黃瓜/燒</small>	紅燒肋排x1 <small>豬肋排(主)/燒</small>	※肉絲高麗 <small>甘藍(主)、木耳、胡蘿蔔、豬肉/炒</small>	綠色 青菜	綠豆薏仁湯 <small>綠豆、薏仁</small>	水果	6	2.7	2.2	3	1	873
9	三	有機白飯	沙茶炒豬肉 <small>豬肉(主)、洋蔥、韭菜、沙茶醬/炒</small>	烤雞排x1 <small>雞肉(主)/烤</small>	竹筍炒肉絲 <small>竹筍(主)、豬肉、時蔬/炒</small>	有機 青菜	黃瓜排骨湯 <small>大黃瓜、排骨</small>		6	2.9	2.2	2.8	0	819
10	四	胚芽飯	義式烤雞腿x1 <small>雞肉(主)/烤</small>	豆豉肉末 <small>豬肉(主)、豆豉、豆干/燒</small>	五彩炒西芹 <small>時蔬(主)、豬肉、西芹/炒</small>	有機 青菜	酸辣湯 <small>板豆腐、筍、木耳、胡蘿蔔、雞蛋、豬肉、烏醋</small>	果汁	6	2.9	1.8	2.9	1	873
11	五	白飯	筍香炆肉 <small>豬肉(主)、竹筍/燒</small>	★香雞堡排x1 <small>香雞堡排/炸</small>	麻婆豆腐 <small>板豆腐(主)/燒</small>	綠色 青菜	蕃茄蛋花湯 <small>蕃茄、雞蛋</small>		6	2.9	1.9	3	0	820
14	一	端午節不供餐												
15	二	胚芽飯	豉汁豬肉 <small>豬肉(主)、豆豉/燒</small>	白菜獅子頭x1 <small>大白菜(主)、獅子頭/燒</small>	★※虱目魚排x1 <small>虱目魚(主)/炸</small>	綠色 青菜	海芽薑絲湯 <small>海帶芽、薑</small>	水果	6	2.9	2	2.9	1	878
16	三	有機白飯	三杯雞 <small>雞肉(主)、時蔬/燒</small>	※肉燥滷蛋x1 <small>水煮蛋(主)、豬肉、豆干、胡蘿蔔/滷</small>	高麗炒寬粉 <small>甘藍(主)、胡蘿蔔、寬粉、豬肉/炒</small>	有機 青菜	沙茶什錦湯 <small>筍、木耳、胡蘿蔔、雞蛋、豬肉、沙茶醬</small>		6.3	2.7	2	2.7	0	815
17	四	五穀飯	咖哩豬 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	酥烤蝦捲x1 <small>蝦捲(主)/烤</small>	白菜鮮菇羹 <small>大白菜(主)、鮮菇、豬肉/燒</small>	有機 青菜	芋頭西米露 <small>西谷米、芋頭</small>	水果	6	3	2	3	1	890
18	五	白飯	左宗棠雞 <small>雞肉(主)、時蔬/燒</small>	瓜仔肉燥 <small>豬肉(主)、臘瓜/燒</small>	客家小炒 <small>豆干(主)、時蔬/炒</small>	綠色 青菜	榨菜肉絲湯 <small>榨菜、豬肉</small>		6	3	2	2.9	0	826
21	一	地瓜飯	京醬肉絲 <small>豬肉(主)、時蔬、甜麵醬/炒</small>	※蒲燒鯛魚x1 <small>蒲燒鯛魚/烤</small>	蔥燒豆腐 <small>板豆腐(主)、豬肉、蔥/燒</small>	綠色 青菜	柴魚鮮蔬湯 <small>白蘿蔔、豬肉、柴魚片</small>	乳品	6	2.7	1.8	2.7	1	849
22	二	肉絲炒飯	香料燉雞 <small>雞肉(主)、時蔬、香料/燉</small>	關東煮 <small>白蘿蔔(主)、時蔬/燒</small>	脆炒鮮筍 <small>竹筍(主)、胡蘿蔔、木耳、豬肉/炒</small>	綠色 青菜	大瓜湯 <small>大黃瓜、豬肉</small>	水果	6	2.9	2	2.9	1	878
23	三	有機白飯	糖醋豬肉 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	※時蔬炒蛋 <small>雞蛋、時蔬/炒</small>	韭香銀芽 <small>綠豆芽(主)、韭菜、時蔬/炒</small>	有機 青菜	山藥排骨湯 <small>山藥、時蔬、豬肉</small>		6.3	2.7	2	2.7	0	815
24	四	白飯	蠔油雞丁 <small>雞肉(主)、時蔬/燒</small>	肉燥干丁 <small>豬肉(主)、豆干/燒</small>	夯蕃薯x1 <small>地瓜(主)/烤</small>	有機 青菜	味噌湯 <small>板豆腐、海帶芽、洋蔥、味噌</small>	果汁	6	3	2	3	1	890
25	五	糙米飯	醬燒肉片 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	★無骨雞排x1 <small>雞肉/炸</small>	金菇蒲瓜 <small>豬肚(主)、時蔬、金針菇/炒</small>	綠色 青菜	紅豆紫米湯 <small>紅豆、紫米</small>		6	3	2	3	0	830
28	一	地瓜飯	咖哩雞 <small>雞肉(主)、時蔬、咖哩粉/燒</small>	排骨酥x3 <small>豬肉/烤</small>	豆豉干丁 <small>豆干(主)、時蔬、豆豉/炒</small>	綠色 青菜	蕃茄豆腐湯 <small>板豆腐、蕃茄</small>	乳品	6	3	2	2.9	1	886
29	二	雜糧飯	沙嗲豬肉 <small>豬肉(主)、時蔬/炒</small>	香滷雞排x1 <small>雞肉(主)/滷</small>	※田園玉米 <small>玉米粒(主)、胡蘿蔔、時蔬/炒</small>	綠色 青菜	芹香米粉湯 <small>米粉、芹菜、豬肉</small>	水果	6	2.9	2	2.8	1	874
30	三	有機白飯	醬瓜燒雞 <small>雞肉(主)、臘瓜/燒</small>	※香菇蒸蛋 <small>雞蛋液蛋(主)、香菇</small>	※芹香海絲 <small>海帶絲、白干絲、芹菜/炒</small>	有機 青菜	綠豆粉圓湯 <small>綠豆、珍珠</small>		6	2.9	2	2.8	0	814
110年7月菜單														
1	四	炸醬麵	洋蔥豬排x1 <small>豬肉(主)、洋蔥/炒</small>	鮮肉包x1 <small>鮮肉包/蒸</small>	脆炒鮮筍 <small>竹筍(主)、時蔬、豬肉/炒</small>	有機 青菜	柴魚蘿蔔湯 <small>白蘿蔔、豬肉、柴魚片</small>	水果	6	3	2	3	1	890
2	五	結業式不供餐												

※所有豆類製品及玉米均為非基因改造食品。※標示為護眼食材。

豆類及其製品	雞肉	豬肉	生鮮食材	調理食品	副菜加工食品		油炸品	甜湯
					魚肉蛋類	其他		
0次	11次	11次	22次	0次	2次	4次	3次	5次