

日期	星期	主食	副食				湯	水果	全穀根莖類(份)	蛋豆魚肉類(份)	蔬菜類(份)	乳品類(份)	油脂與堅果種子類(份)	水果類(份)	kcal
5月1日	三	白飯	糖醋排骨	培根花椰	麥克雞塊3塊	季節時蔬	粉絲蛋花湯		6.0	3.2	2.1	3.0			848
5月2日	四	白飯	蜜汁雞丁	炒三鮮(註1)	紅燒獅子頭	季節時蔬	玉米濃湯	水果	6.0	2.6	1.7	3.0	1.0		853
5月3日	五	糙米飯	沙茶肉片	芙蓉炒蛋	榨菜炒雞絲	季節時蔬	檸檬山粉圓		5.5	3.0	2.8	3.0			815
5月6日	一	白飯	馬鈴薯燉肉	客家小炒	日式關東煮(註2)	季節時蔬	冬瓜龍骨湯		5.5	2.9	2.7	3.0			805
5月7日	二	小米飯	蠔油雞丁	麻婆豆腐	大白菜扒魚蛋	季節時蔬	海帶芽蛋花湯	水果	5.8	2.8	2.4	3.0	1.0		871
5月8日	三	白飯	香酥雞翅+ 筍干燒肉	螞蟻上樹	蒸水餃3粒	季節時蔬	香菇雞湯		6.0	2.7	2.9	3.0			830
5月9日	四	白飯	三杯雞	菜豆炒肉絲	雙色炒蛋	季節時蔬	酸菜豬血湯		5.7	2.8	2.0	3.0			794
5月10日	五	白飯	魚香燒排骨	洋蔥炒肉片	芹香甜不辣	季節時蔬	紅豆湯圓		6.3	2.7	2.1	3.0			831
5月13日	一	白飯	豆乳雞	什錦燴菜(註3)	小黃瓜炒肉片	季節時蔬	金針菇肉絲湯		6.0	2.8	2.0	3.0			815
5月14日	二	五穀飯	豆豉燒肉	菜脯炒蛋	白米珍珠丸1粒	季節時蔬	味噌豆枝湯	水果	5.0	3.0	2.5	3.0	1.0		833
5月15日	三	大滷麵	日式海苔蝦排	海帶根炒雞肉	三杯豆腐	季節時蔬			5.9	3.3	2.2	3.0			851
5月16日	四	白飯	蔥爆豬柳	宮保高麗	魷魚丸2粒	季節時蔬	玉米塊龍骨湯		6.0	2.5	2.2	3.0			798
5月17日	五	白飯	義式香草紙包雞	紅燒魷魚羹	椒鹽雙拼(註4)	季節時蔬	綠豆湯		6.2	2.9	2.8	3.0			857
5月20日	一	白飯	香酥粉雞排	壽喜燒	塔香海茸炒肉絲	季節時蔬	枸杞雞湯		5.5	3.4	2.5	3.0			838
5月21日	二	燕麥飯	洋芋燒雞	四色豆干丁(註5)	越式寬粉	季節時蔬	關東煮湯	水果	5.9	2.6	2.4	3.0	1.0		863
5月22日	三	什錦炒米粉	紅燒排骨	鮮蔬炒火腿	香酥什錦(註6)	季節時蔬	玉米蛋花湯		6.0	3.3	2.6	3.0			868
5月23日	四	白飯	碎米雞丁	扁蒲炒肉末	紅蘿蔔炒蛋	季節時蔬	巧達濃湯		5.4	2.5	2.2	3.0			756
5月24日	五	白飯	照燒肉丁	阿貴滷味	白菜滷	季節時蔬	麥仁甜湯		5.0	3.4	2.8	3.0			810
5月27日	一	白飯	豆瓣雞丁	大白菜炒年糕	玉米肉末	季節時蔬	鮮菇昆布湯		5.9	2.7	2.5	3.0			813
5月28日	二	黑芝麻飯	蒜泥白肉	什錦火鍋菜	塔香油腐丁	季節時蔬	筍片龍骨湯	水果	5.7	2.8	2.1	3.0	1.0		857
5月29日	三	排骨酥麵	夏威夷披薩	培根高麗	拌炒肉絲寬冬粉	季節時蔬			6.3	3.0	2.0	3.0			851
5月30日	四	白飯	瓜子雞丁	紹子豆腐	嫩蛋花椰	季節時蔬	鮮菇排骨湯		5.9	2.8	2.2	3.0			813
5月31日	五	白飯	東坡肉	雙色炒蛋	芝麻球1粒	季節時蔬	芋香西米露		5.5	3.3	2.7	3.0			835

※本校午餐一律使用國產豬肉食材

◎菜單中「★」記號為本月新菜色 ◎有底色的日期為特色餐

本月份調味料供應商－1. 油:美食家2. 黑麻油:多吉師3. 烏醋、白醋:穀盛4. 鹽:台鹽5. 糖:台糖6. 沙茶醬:牛頭牌7. 蕃茄醬:可美特8. 咖哩粉:小磨坊9. 醬油:味王

註1: 小黃瓜、肉條、紅蘿蔔、杏鮑菇

註2: 白蘿蔔、魚丸、黑輪、香菇、柴魚片

註3: 高麗菜、白蘿蔔、筍干、酸菜、貢丸、紅蘿蔔、香菇、豆皮、龍骨

註4: 百頁豆腐、黑輪

註5: 豆干、紅蘿蔔、毛豆、菜脯

註6: 豆腐、地瓜、熱狗