

日期	星期	主食	副食				湯	水果	全穀根 莖類 (份)	豆魚 肉類 (份)	蔬菜類 (份)	乳品 (份)	油脂 與堅 果類 (份)	水果 類 (份)	熱量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	鍋燒泡飯	香滷豬排	玉米炒毛豆	芹香炒豆包	季節時蔬			5.7	3.2	2.3		3.0		832
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	麻油雞飯	香酥粉魚排	大黃瓜炒肉片	滷五香豆干米血	季節時蔬	紫菜蛋花湯		6.0	3.2	2.1		3.0		848
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

◎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