

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)	熱量kcal
1月3日	一	白飯	糖醋肉丁	滷味	螞蟻上樹	季節時蔬	冬菜雞湯		6.0	2.9	2.4	3.0			832.5
1月4日	二	糙米飯	蜜汁雞丁	韓式泡菜鍋	玉米肉末	季節時蔬	冬瓜大骨湯	水果	6.1	2.7	2.2	3.0	1.0		879.5
1月5日	三	赤肉羹飯	燒烤雞腿	嫩蛋花椰	豬肉小餡餅2個	季節時蔬	赤肉羹飯料		6.0	3.4	2.2	3.0			865.0
1月6日	四	白飯	三杯雞	沙茶魷魚羹	小籠包2粒	季節時蔬	酸菜豬血湯	水果	6.3	2.7	1.7	3.0	1.0		881.0
1月7日	五	白飯	泰式雞翅 + 照燒肉丁	雙色炒蛋	滷油豆腐1塊	季節時蔬	綠豆湯		5.5	3.4	2.3	3.0			832.5
1月10日	一	白飯	義式香草紙包雞	全家福(炒大黃瓜)	下飯肉燥	季節時蔬	番茄蛋花湯		5.9	3.0	2.7	3.0			840.5
1月11日	二	小米飯	東坡肉	芹香甜不辣	麥克雞塊2塊	季節時蔬	肉骨茶湯	水果	5.5	3.1	2.5	3.0	1.0		875.0
1月12日	三	白飯	宮保雞丁	咖哩魚蛋	紅燒獅子頭1粒	季節時蔬	金針菇龍骨湯		5.9	3.1	2.4	3.0			840.5
1月13日	四	白飯	筍干燒肉	海帶三絲	塔香花枝塊2塊	季節時蔬	玉米蛋花湯	水果	5.2	2.7	2.2	3.0	1.0		816.5
1月14日	五	白飯	香酥雞腿	麻婆豆腐	洋蔥炒蛋	季節時蔬	桂圓綠豆蒜		6.0	3.1	1.8	3.0			832.5
1月17日	一	白飯	紫蘇梅雞	培根高麗	白米珍珠丸1粒	季節時蔬	黃瓜龍骨湯		5.8	3.0	2.7	3.0			833.5
1月18日	二	五穀飯	梅干扣肉	大白菜扒鴿蛋	小魷魚排1塊	季節時蔬	枸杞雞湯	水果	5.5	3.2	2.5	3.0	1.0		882.5
1月19日	三	白飯	馬鈴薯燉肉	洋蔥炒肉片	關東煮湯	季節時蔬	檸檬山粉圓		5.9	3.1	2.4	3.0			840.5
1月20日	四	~ 結業式 ~													0.0

◎菜單中「★」記號為本月新菜色 ◎有底色的日期為無肉日、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

※本校午餐一律使用國產豬肉食材