



B

B

| 日期    | 星期 | 主食        | 副食            |           |          |      | 湯      | 水果 | 全穀類<br>(份) | 豆魚蛋<br>肉類<br>(份) | 蔬菜類<br>(份) | 乳品類<br>(份) | 油脂與<br>輕果糖<br>子類<br>(份) | 水果類<br>(份) | 熱量kcal |
|-------|----|-----------|---------------|-----------|----------|------|--------|----|------------|------------------|------------|------------|-------------------------|------------|--------|
| 6月3日  | 一  | 白飯        | 蘿蔔燒肉          | 麻婆豆腐      | 彩繪雞蓉(註1) | 季節時蔬 | 冬瓜排骨湯  |    | 6.0        | 2.8              | 2.2        |            | 3.0                     |            | 820    |
| 6月4日  | 二  | 薏仁飯       | 宮保雞丁          | 火腿白菜      | 五香肉燥     | 季節時蔬 | 粉絲蛋花湯  | 水果 | 5.5        | 3.0              | 2.0        |            | 3.0                     | 1.0        | 855    |
| 6月5日  | 三  | 什錦炒烏龍麵    | 日式魚排          | 扁蒲炒肉絲     | 滷油豆腐1塊   | 季節時蔬 | 肉骨茶湯   |    | 6.0        | 3.3              | 2.1        |            | 3.0                     |            | 855    |
| 6月6日  | 四  | 白飯        | 柚香雞丁          | 沙茶魷魚羹     | 菜豆炒肉絲    | 季節時蔬 | 南瓜龍骨湯  |    | 5.8        | 3.0              | 1.7        |            | 3.0                     |            | 809    |
| 6月7日  | 五  | 白飯        | 滷肉排 + 提拉米蘇小蛋糕 | 海帶三絲      | 菜脯炒蛋     | 季節時蔬 | 現切水果茶  |    | 5.8        | 3.4              | 1.8        |            | 3.0                     |            | 841    |
| 6月10日 | 一  | ~ 端午節放假 ~ |               |           |          |      |        |    |            |                  |            |            |                         |            | 0      |
| 6月11日 | 二  | 小米飯       | 馬鈴薯燉肉         | 全家福(炒大黃瓜) | 白米珍珠丸1粒  | 季節時蔬 | 筍片龍骨湯  | 水果 | 6.0        | 2.4              | 2.1        |            | 3.0                     | 1.0        | 848    |
| 6月12日 | 三  | 白飯        | 冬瓜燒雞          | 螞蟻上樹      | 塔香海茸炒肉絲  | 季節時蔬 | 金針菇排骨湯 |    | 5.7        | 3.1              | 2.5        |            | 3.0                     |            | 829    |
| 6月13日 | 四  | 白飯        | 沙茶肉片          | 涼薯炒蛋      | 椒鹽雙拼(註2) | 季節時蔬 | 酸菜豬血湯  |    | 5.8        | 2.8              | 2.2        |            | 3.0                     |            | 806    |
| 6月14日 | 五  | 白飯        | 義式香草紙包雞       | 玉米肉末      | 魷魚丸2粒    | 季節時蔬 | 綠豆湯    |    | 5.5        | 3.2              | 2.2        |            | 3.0                     |            | 815    |
| 6月17日 | 一  | 白飯        | 椰香咖哩雞         | 高麗菜炒肉片    | 黑輪條1條    | 季節時蔬 | 玉米蛋花湯  |    | 6.1        | 2.7              | 2.1        |            | 3.0                     |            | 817    |
| 6月18日 | 二  | 五穀飯       | 蒜泥白肉          | 嫩蛋花椰      | 什錦燴菜     | 季節時蔬 | 味噌豆枝湯  | 水果 | 5.5        | 3.0              | 2.3        |            | 3.0                     | 1.0        | 863    |
| 6月19日 | 三  | 麵線羹       | 酸菜炒肉片         | 刈包        | 大黃瓜炒魚板   | 季節時蔬 |        |    | 5.6        | 3.0              | 2.0        |            | 3.0                     |            | 802    |
| 6月20日 | 四  | 白飯        | 三杯雞           | 紅蘿蔔炒蛋     | 紅燒獅子頭1粒  | 季節時蔬 | 蘿蔔貢丸湯  |    | 5.8        | 2.8              | 2.2        |            | 3.0                     |            | 806    |
| 6月21日 | 五  | 白飯        | 梅干肉片          | 洋芋三色(註3)  | 小魷魚排1塊   | 季節時蔬 | 檸檬山粉圓  |    | 5.5        | 3.2              | 2.2        |            | 3.0                     |            | 815    |
| 6月24日 | 一  | 白飯        | 豆豉燉肉          | 香酥什錦(註4)  | 蛋酥燴肉羹    | 季節時蔬 | 枸杞雞湯   |    | 6.1        | 2.7              | 2.1        |            | 3.0                     |            | 817    |
| 6月25日 | 二  | 紫米飯       | 沙茶雞丁          | 菜脯炒豆干     | 日式蒸蛋     | 季節時蔬 | 涼薯排骨湯  | 水果 | 5.0        | 3.2              | 2.3        |            | 3.0                     | 1.0        | 843    |
| 6月26日 | 三  | 鍋燒麵       | 香酥蝦排          | 鮮蔬田條(註5)  | 蒸水餃3粒    | 季節時蔬 |        |    | 5.7        | 3.1              | 2.5        |            | 3.0                     |            | 829    |
| 6月27日 | 四  | 白飯        | 豆乳雞           | 白菜滷       | 家常豆腐     | 季節時蔬 | 紅豆西米露  |    | 6.0        | 2.8              | 2.2        |            | 3.0                     |            | 820    |
| 6月28日 | 五  | ~ 結業式 ~   |               |           |          |      |        |    |            |                  |            |            |                         |            | 0      |

◎菜單中「★」記號為本月新菜色      ◎有底色的日期為特色餐

※本校午餐一律使用國產豬肉食材

本月份調味料供應商—1. 油:泰山2. 黑麻油:義興3. 烏醋、白醋:穀盛4. 鹽:台鹽5. 糖:味丹6. 沙茶醬:牛頭牌7. 蕃茄醬:東佑8. 咖哩粉:小磨坊9. 醬油:金蘭

註1:香菇.雞肉.玉米.毛豆.紅蘿蔔

註2:黑輪.百頁豆腐

註3: 絞肉.洋芋.熱狗.紅蘿蔔

註4: 地瓜.米血.百頁豆腐

註5: 花椰菜.肉片.魚板

