

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
5月2日	一	白飯	宮保雞丁	蛋酥燴肉羹	滷黑輪條1條	炒油菜	冬菜排骨湯		6.3	2.7	1.6		3.0		818.5
5月3日	二	白飯	東坡肉	洋芋三色	蘿蔔糕1個	炒空心菜	肉骨茶湯	水果	5.7	2.6	2.1		3.0	1.0	841.5
5月4日	三	排骨酥麵	夏威夷披薩	培根花椰	滷油豆腐1塊	炒莧菜	排骨酥湯料		6.3	3.0	2.0		3.0		851.0
5月5日	四	糙米飯	蜜汁雞丁	紅燒豆腐	芙蓉炒蛋	炒小白菜	玉米濃湯	水果	6.0	2.6	1.7		3.0	1.0	852.5
5月6日	五	白飯	沙茶肉片	海陸雙拼	榨菜炒雞絲	炒青江菜	檸檬山粉圓		5.5	3.0	2.8		3.0		815.0
5月9日	一	白飯	馬鈴薯燉肉	洋蔥炒肉片	日式關東煮	炒空心菜	冬瓜龍骨湯		5.5	2.9	2.7		3.0		865.0
5月10日	二	小米飯	三杯雞	麻婆豆腐	紅燒獅子頭	炒小白菜	海帶芽蛋花湯	水果	5.8	2.8	2.4		3.0	1.0	871.0
5月11日	三	白飯	香酥雞翅+ 筍干燒肉	螞蟻上樹	白米珍珠丸1個	炒莧菜	香菇雞湯		6.0	2.7	2.9		3.0		830.0
5月12日	四	白飯	沙茶雞丁	客家小炒	紅蘿蔔炒蛋	炒油菜	酸菜豬血湯	水果	5.7	2.8	2.0		3.0	1.0	854.0
5月13日	五	白飯	咕咾肉	韓式泡菜鍋(註1)	麥克雞塊2個	炒空心菜	紅豆湯圓		6.3	2.7	2.1		3.0		831.0
5月16日	一	白飯	豆乳雞	什錦燴菜(註2)	玉米肉末	炒青江菜	金針菇肉絲湯		6.0	2.8	2.0		3.0		875.0
5月17日	二	黑芝麻飯	蔥爆豬柳	菜脯炒蛋	菜豆炒肉絲	炒空心菜	味噌豆枝湯	水果	5.0	3.0	2.5		3.0	1.0	832.5
5月18日	三	大滷麵	起司雞排	海帶根炒雞肉	蒸鍋貼2個	炒油菜	滷麵湯料		5.9	3.3	2.2		3.0		850.5
5月19日	四	白飯	義式香草紙包雞	宮保高麗	魷魚丸1粒	炒小白菜	玉米塊龍骨湯	水果	6.0	2.5	2.2		3.0	1.0	857.5
5月20日	五	白飯	豆豉燒肉	沙茶魷魚羹	椒鹽雙拼(註3)	炒空心菜	綠豆湯		6.2	2.9	2.8		3.0		856.5
5月23日	一	白飯	香酥蝦排	泡菜炒肉片	塔香海茸炒肉絲	季節時蔬	枸杞雞湯		5.5	3.4	2.5		3.0		837.5
5月24日	二	燕麥飯	咖哩雞丁	四色豆干丁(註4)	芋仔丸2個	季節時蔬	關東煮湯	水果	5.9	2.6	2.4		3.0	1.0	863.0
5月25日	三	白飯	黑胡椒排骨	鮮蔬炒火腿	燒賣1粒	季節時蔬	玉米蛋花湯		6.0	3.3	2.6		3.0		867.5
5月26日	四	白飯	瓜子雞丁	洋蔥炒蛋	麥克雞塊2個	季節時蔬	巧達濃湯	水果	5.4	2.5	2.2		3.0	1.0	815.5
5月27日	五	白飯	照燒肉丁	阿貴滷味	大白菜扒魚蛋	季節時蔬	麥仁甜湯		5.0	3.4	2.8		3.0		810.0
5月30日	一	白飯	豆瓣雞丁	咖哩魚丸	小蝦排1塊	季節時蔬	鮮菇昆布湯		5.9	2.7	2.5		3.0		813.0
5月31日	二	白飯	蒜泥白肉	麻辣火鍋	芝麻球2粒	季節時蔬	筍片龍骨湯	水果	5.7	2.8	2.1		3.0	1.0	856.5

※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: 豆腐、高麗菜、泡菜、年糕、熱狗

註2: 高麗菜、白蘿蔔、筍干、酸菜、火鍋餃、紅蘿蔔、香菇、豆皮、龍骨

註3: 百頁豆腐、黑輪

註4: 豆干、紅蘿蔔、毛豆、熱狗