

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1日	一	~ 元旦連假 ~								6.0	2.9	2.4		3.0		833
1月2日	二	糙米飯	蜜汁雞丁	韓式泡菜鍋	玉米肉末	炒A菜	冬瓜大骨湯	水果	6.1	2.7	2.2		3.0	1.0	880	
1月3日	三	什錦炒米粉	香酥魷魚排	蒸肉包1粒	榨菜炒雞絲	炒小白菜	和風味噌湯		6.3	3.2	2.0		3.0		866	
1月4日	四	白飯	三杯雞	沙茶魷魚羹	客家小炒	炒菠菜	酸菜豬血湯		6.3	2.7	1.7		3.0		821	
1月5日	五	白飯	泰式雞翅 + 馬鈴薯燉肉	洋蔥炒蛋	滷油豆腐1塊	炒高麗菜	綠豆湯		5.5	3.4	2.3		3.0		833	
1月8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	肉骨茶湯		5.9	3.0	2.7		3.0		841	
1月9日	二	小米飯	東坡肉	芹香甜不辣	白米珍珠丸1粒	季節時蔬	番茄蛋花湯	水果	5.5	3.1	2.5		3.0	1.0	875	
1月10日	三	紅燒豬肉麵	香酥粉雞排	咖哩魚蛋	滷味	季節時蔬			5.9	3.1	2.4		3.0		841	
1月11日	四	白飯	筍干燒肉	海帶三絲	小蝦排1塊	季節時蔬	玉米蛋花湯		5.2	2.7	2.2		3.0		757	
1月12日	五	白飯	宮保雞丁	麻婆豆腐	雙色炒蛋	季節時蔬	桂圓綠豆蒜		6.0	3.1	1.8		3.0		833	
1月15日	一	白飯	紫蘇梅雞	培根高麗	蒸燒賣2粒	季節時蔬	黃瓜龍骨湯		5.8	3.0	2.7		3.0		834	
1月16日	二	五穀飯	梅干扣肉	大白菜扒魚蛋	芹香炒豆包	季節時蔬	枸杞雞湯	水果	5.5	3.2	2.5		3.0	1.0	883	
1月17日	三	白飯	醬爆雞丁	洋蔥炒肉片	關東煮	季節時蔬	肉骨茶湯		5.9	3.1	2.4		3.0		841	
1月18日	四	白飯	豆豉燒肉	番茄炒蛋	麥克雞塊3塊	季節時蔬	檸檬山粉圓		5.9	3.1	2.4		3.0		841	
1月19日	五	~ 結業式 ~														0

本月份調味料供應商－1.油:美食家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

※本校午餐一律使用國產豬肉食材