



日期	星期	主食	副食				湯	水果	全穀雜類(份)	豆魚蛋肉類(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	
2月11日	五	白飯	香酥雞翅	麻婆豆腐	花椰菜炒肉絲	季節時蔬	桂圓綠豆蒜		6.1	3.3	2.5		3.0		872.0	
2月14日	一	白飯	宮保雞丁	蛋酥燴肉羹	紅蘿蔔炒蛋	季節時蔬	昆布味噌湯		5.5	3.2	2.1		3.0		812.5	
2月15日	二	五穀飯	京醬肉片	芹香甜不辣	麥克雞塊2塊	季節時蔬	關東煮湯	水果	5.6	3.3	2.0		3.0	1.0	884.5	
2月16日	三	白飯	蠔油雞丁	麻婆豆腐	魷魚丸1塊	季節時蔬	肉骨茶湯		5.5	3.7	2.0		3.0		847.5	
2月17日	四	白飯	馬鈴薯燉肉	什錦燴菜(註1)	芝麻球1粒	季節時蔬	枸杞雞湯	水果	5.5	3.2	2.3		3.0	1.0	877.5	
2月18日	五	白飯	韓式雞丁	海帶滷百頁	白米珍珠丸1粒	季節時蔬	冬瓜粉圓湯		6.1	3.3	2.5		3.0		872.0	
2月21日	一	白飯	咖哩雞丁	火腿白菜	滷黑輪條1條	季節時蔬	黃瓜龍骨湯		5.5	3.2	2.5		3.0		822.5	
2月22日	二	白飯	醬燒排骨	塔香海茸炒肉絲	椒鹽雙拼(註2)	季節時蔬	冬瓜魚丸湯	水果	5.0	3.0	2.6		3.0	1.0	835.0	
2月23日	三	招牌飯湯	香滷豬排	鮮蔬炒雞絲	滷油豆腐1塊	季節時蔬	飯湯料		5.9	3.1	2.6		3.0		845.5	
2月24日	四	白飯	泰式打拋肉	螞蟻上樹	小蝦排1塊	季節時蔬	紫菜蛋花湯	水果	5.5	3.3	2.4		3.0	1.0	887.5	
2月25日	五	糙米飯	鐵板雞	玉米炒蛋	豬肉小餡餅2粒	季節時蔬	綠豆湯		5.8	2.5	3.1		3.0		806.0	
2月28日	一	~ 和平紀念日放假 ~														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

註1: 大白菜.燕餃.筍干.魚丸.紅蘿蔔.香菇.豆皮.龍骨

註2: 米血.百頁

※本校午餐一律使用國產豬肉食材

