



日期	星期	主食	副食				湯	水果	全穀類(份)	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
6月1日	三	白飯	糖醋排骨	培根高麗	蒸水餃3個	季節時蔬	海芽蛋花湯		5.7	3.1	2.5	3.0		829.0	
6月2日	四	糙米飯	瓜子雞丁	紹子豆腐	麥克雞塊2塊	季節時蔬	鮮菇排骨湯	水果	5.9	2.8	2.2	3.0	1.0	873.0	
6月3日	五	~ 端午節連假 ~													0.0
6月6日	一	白飯	梅干肉片	彩繪雞蓉(註1)	小魷魚排1塊	季節時蔬	南瓜排骨湯		5.8	3.0	1.7	3.0		868.5	
6月7日	二	薏仁飯	柚香雞丁	塔香海茸炒肉絲	五香肉燥	季節時蔬	玉米濃湯	水果	5.5	3.0	2.0	3.0	1.0	855.0	
6月8日	三	海苔香鬆拌飯	香酥粉雞排	壽喜燒	乾扁菜豆	季節時蔬	肉骨茶湯		5.5	2.5	2.5	3.0		770.0	
6月9日	四	白飯	宮保雞丁	沙茶魷魚羹	洋芋三色(註2)	季節時蔬	涼薯龍骨湯	水果	5.8	2.8	2.2	3.0	1.0	866.0	
6月10日	五	白飯	滷肉排 + 提拉米蘇小蛋糕	海帶三絲	日式蒸蛋	季節時蔬	小米綠豆蒜		5.8	3.4	1.8	3.0		841.0	
6月13日	一	白飯	豆乳雞	油條三丁	阿貴滷味	季節時蔬	涼薯蛋花湯		5.8	3.0	1.7	3.0		868.5	
6月14日	二	小米飯	馬鈴薯燉肉	全家福	黑輪條1條	季節時蔬	筍片龍骨湯	水果	6.0	2.4	2.1	3.0	1.0	847.5	
6月15日	三	白飯	冬瓜燒雞	螞蟻上樹	蘋果派1塊	季節時蔬	金針菇排骨湯		5.7	3.1	2.5	3.0		829.0	
6月16日	四	白飯	沙茶肉片	雙色炒蛋	椒鹽雙拼(註3)	季節時蔬	蘿蔔貢丸湯	水果	5.8	2.8	2.2	3.0	1.0	866.0	
6月17日	五	白飯	義式香草紙包雞	蛋酥燴肉羹	芝麻球2粒	季節時蔬	綠豆湯		5.5	3.3	2.7	3.0		835.0	
6月20日	一	白飯	椰香咖哩雞	高麗菜炒肉片	魷魚丸1粒	季節時蔬	味噌豆枝湯		6.1	2.7	2.1	3.0		817.0	
6月21日	二	五穀飯	和風豬排	鮮蔬炒火腿	什錦燴菜	季節時蔬	玉米蛋花湯	水果	5.5	3.0	2.3	3.0	1.0	862.5	
6月22日	三	鮭魚炒飯	香酥蝦排	韓式泡菜鍋	滷蘿蔔貢丸	季節時蔬	紫菜蛋花湯		5.9	3.1	2.2	3.0		835.5	
6月23日	四	白飯	鍋粿燴肉	小黃瓜炒肉片	麻婆豆腐	季節時蔬	冬瓜排骨湯	水果	5.5	2.8	2.2	3.0	1.0	845.0	
6月24日	五	白飯	沙茶雞丁	紅蘿蔔炒蛋	芋仔丸2粒	季節時蔬	檸檬山粉圓		5.2	3.3	2.7	3.0		814.0	
6月27日	一	白飯	豆豉燴肉	香酥什錦	菜脯炒蛋	季節時蔬	枸杞雞湯		6.1	2.7	2.1	3.0		817.0	
6月28日	二	黑芝麻飯	醬爆雞丁	咖哩魚蛋	山藥捲1條	季節時蔬	銀魚豆腐湯	水果	5.0	3.2	2.3	3.0	1.0	842.5	
6月29日	三	白飯	筍干燴肉	鮮蔬田條	麥克雞塊2塊	季節時蔬	鮮菇海芽湯		5.7	3.1	2.5	3.0		829.0	
6月30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 ◎標楷體之底色為特色餐

※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: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:香菇,雞肉,玉米,火腿,紅蘿蔔

註2:絞肉,洋芋,熱狗,紅蘿蔔

註3:米血,百頁豆腐

