

日期	星期	主食	副食				湯	水果	全穀雜糧類(份)	豆魚蛋肉類(份)	蔬菜類(份)	乳品類(份)	油脂類(份)	水果類(份)	熱量kcal
4月1日	一	白飯	義式雞丁	下飯肉燥	關東煮	季節時蔬	肉骨茶湯		5.5	3.2	2.5		3.0		823
4月2日	二	薏仁飯	蒜泥白肉	玉米炒毛豆	蒸水餃3粒	季節時蔬	南瓜龍骨湯	水果	6.2	2.7	2.1		3.0	1.0	884
4月3日	三	白飯	筍干燒肉	螞蟻上樹	小蝦排1塊	季節時蔬	海帶芽蛋花湯		5.8	3.2	2.0		3.0		831
4月4日	四	~ 清明.兒童節連假 ~													0.0
4月5日	五														0.0
4月8日	一	白飯	蠔油雞丁	雙色炒蛋	紅燒油腐丁	季節時蔬	冬瓜龍骨湯		5.5	3.1	2.2		3.0		808
4月9日	二	白飯	泰式打拋肉	高麗菜炒培根	塔香海茸	季節時蔬	金針菇排骨湯	水果	5.8	2.7	3.1		3.0	1.0	881
4月10日	三	炸醬麵	香滷雞翅	洋蔥炒肉絲	什錦滷味	季節時蔬	玉米蛋花湯		5.8	3.2	2.0		3.0		831
4月11日	四	白飯	碎米雞丁	炒三鮮(註1)	嫩蛋花椰	季節時蔬	味噌豆枝湯		5.9	2.8	2.4		3.0		818
4月12日	五	燕麥飯	紐澳良炸雞塊 + 沙茶肉片	大黃瓜炒魚板	燒賣1粒	季節時蔬	綠豆湯		5.8	2.7	3.1		3.0		821
4月15日	一	白飯	糖醋排骨	海帶三絲	小黃瓜炒肉片	季節時蔬	粉絲蛋花湯		5.7	2.8	2.5		3.0		807
4月16日	二	白飯	冰糖醬雞	扁蒲炒肉絲	麥克雞塊3塊	季節時蔬	香菇龍骨湯	水果	5.6	3.0	2.6		3.0	1.0	877
4月17日	三	鍋燒雞絲麵	蔥燒豬排	客家小炒	泰式拌什錦(註2)	季節時蔬			5.5	3.5	2.4		3.0		843
4月18日	四	白飯	瓜子雞丁	玉米肉末	紅蘿蔔炒蛋	季節時蔬	蘿蔔排骨湯		6.0	2.8	2.4		3.0		825
4月19日	五	五穀飯	冬瓜燉肉	香酥什錦(註3)	壽喜燒(註4)	季節時蔬	紅豆湯		6.3	2.7	2.1		3.0		831
4月22日	一	白飯	豆乳雞	紅燒魷魚羹	滷油豆腐1塊	季節時蔬	紫菜蛋花湯		5.9	3.0	2.5		3.0		836
4月23日	二	白飯	豆豉排骨	芝麻醬拌什錦(註5)	芹香甜不辣	季節時蔬	酸菜豬血湯	水果	5.5	3.3	2.0		3.0	1.0	878
4月24日	三	什錦炒麵	起司雞排	豆干炒肉絲	菜脯炒蛋	季節時蔬	筍片龍骨湯		5.9	3.1	2.2		3.0		836
4月25日	四	白飯	梅干扣肉	什錦炒冬粉	白米珍珠丸1粒	季節時蔬	酸辣湯		5.6	2.9	2.2		3.0		800
4月26日	五	糙米飯	沙茶雞丁	炸物雙拼(註6)	火腿白菜	季節時蔬	芋頭西米露		5.9	2.7	2.5		3.0		813
4月29日	一	白飯	宮保雞丁	蛋酥燴肉羹	小虱目魚排1塊	季節時蔬	冬菜排骨湯		6.3	2.7	1.6		3.0		819
4月30日	二	白飯	東坡肉	洋芋三色	茄汁滑蛋豆腐	季節時蔬	枸杞雞湯	水果	5.9	2.6	2.4		3.0	1.0	863

※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:西洋芹.肉條.杏鮑菇.紅蘿蔔.

註2:綠豆芽.火腿絲.海帶絲.紅蘿蔔

註3:地瓜.熱狗.豆腐

註4:高麗菜.洋蔥.雞蛋.肉絲.魚板.香菇

註5:綠豆芽.百頁絲.肉絲.紅蘿蔔

註6:黑輪.百頁豆腐