

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3日	一	白飯	糖醋肉丁	滷味	螞蟻上樹	季節時蔬	冬菜雞湯		6.0	2.9	2.4		3.0		832.5
1月4日	二	糙米飯	蜜汁雞丁	韓式泡菜鍋	玉米肉末	季節時蔬	冬瓜大骨湯	水果	6.1	2.7	2.2		3.0	1.0	879.5
1月5日	三	什錦炒米粉	日式海苔雞排	蒸肉包1粒	榨菜炒肉絲	季節時蔬	和風味噌湯		6.3	3.2	2.0		3.0		866.0
1月6日	四	白飯	三杯雞	沙茶魷魚羹	小籠包2粒	季節時蔬	酸菜豬血湯	水果	6.3	2.7	1.7		3.0	1.0	881.0
1月7日	五	白飯	泰式雞翅 + 照燒肉丁	雙色炒蛋	滷油豆腐1塊	季節時蔬	綠豆湯		5.5	3.4	2.3		3.0		832.5
1月10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	番茄蛋花湯		5.9	3.0	2.7		3.0		840.5
1月11日	二	小米飯	東坡肉	芹香甜不辣	麥克雞塊2塊	季節時蔬	肉骨茶湯	水果	5.5	3.1	2.5		3.0	1.0	875.0
1月12日	三	白飯	宮保雞丁	咖哩魚蛋	紅燒獅子頭1粒	季節時蔬	金針菇龍骨湯		5.9	3.1	2.4		3.0		840.5
1月13日	四	白飯	筍干燒肉	海帶三絲	塔香花枝塊2塊	季節時蔬	玉米蛋花湯	水果	5.2	2.7	2.2		3.0	1.0	816.5
1月14日	五	白飯	香酥雞腿	麻婆豆腐	洋蔥炒蛋	季節時蔬	桂圓綠豆蒜		6.0	3.1	1.8		3.0		832.5
1月17日	一	白飯	紫蘇梅雞	培根高麗	白米珍珠丸1粒	季節時蔬	黃瓜龍骨湯		5.8	3.0	2.7		3.0		833.5
1月18日	二	五穀飯	梅干扣肉	大白菜扒鴿蛋	小魷魚排1塊	季節時蔬	枸杞雞湯	水果	5.5	3.2	2.5		3.0	1.0	882.5
1月19日	三	白飯	馬鈴薯燉肉	洋蔥炒肉片	關東煮湯	季節時蔬	檸檬山粉圓		5.9	3.1	2.4		3.0		840.5
1月20日	四	~ 結業式 ~													0.0

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

※本校午餐一律使用國產豬肉食材