

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 與堅 果種 子類 (份)	水果 類 (份)	熱量kcal
4月1日	五	白飯	鹽酥排骨	四喜魷丁	高麗菜炒培根	炒青江菜	水果茶		5.8	2.7	3.1		3.0		821.0
4月4日	一	~ 兒童節.清明節連假 ~													0.0
4月5日	二														0.0
4月6日	三	黑芝麻飯	筍干燒肉	麻將黃瓜肉絲	小蝦排1塊	炒空心菜	海芽蛋花湯		5.9	3.1	2.6		3.0		845.5
4月7日	四	白飯	泰式打拋肉	玉米炒蛋	紅燒獅子頭1粒	炒莧菜	冬瓜龍骨湯	水果	5.5	3.1	2.2		3.0	1.0	867.5
4月8日	五	白飯	蠔油雞丁	泰式拌什錦	白米珍珠丸1粒	炒小白菜	桂圓綠豆蒜		5.8	2.7	3.1		3.0		821.0
4月11日	一	白飯	韓式雞丁	日式關東煮	下飯肉燥	炒青江菜	酸菜豬血湯		5.5	3.2	2.5		3.0		822.5
4月12日	二	白飯	蒜泥白肉	螞蟻上樹	蒸鍋貼2個	炒小白菜	南瓜龍骨湯	水果	6.2	2.7	2.1		3.0	1.0	884.0
4月13日	三	炸醬麵	香滷雞翅	洋蔥炒肉絲	什錦滷味	炒油菜	玉米蛋花湯		6.0	3.0	2.7		3.0		847.5
4月14日	四	糙米飯	日式魚排	炒三鮮(註1)	海苔蒸蛋	炒大陸妹	肉骨茶湯	水果	5.9	2.8	2.4		3.0	1.0	878.0
4月15日	五	白飯	紅澳良炸雞塊 + 沙茶肉片	黃瓜炒魚丸	燒賣1粒	炒青江菜	綠豆湯		5.8	2.7	3.1		3.0		821.0
4月18日	一	白飯	糖醋排骨	海帶三絲	馬蹄條1個	炒空心菜	粉絲蛋花湯		5.7	2.8	2.5		3.0		866.5
4月19日	二	小米飯	冰糖醬雞	嫩蛋花椰	麥克雞塊2塊	炒青江菜	香菇龍骨湯	水果	5.6	3.0	2.6		3.0	1.0	877.0
4月20日	三	白飯	油條燒肉	雞茸玉米	滷黑輪條1條	炒小白菜	紫菜蛋花湯		5.5	3.5	2.4		3.0		842.5
4月21日	四	白飯	宮保雞丁	火腿白菜	紅蘿蔔炒蛋	炒空心菜	酸菜排骨湯	水果	6.0	2.8	2.4		3.0	1.0	885.0
4月22日	五	白飯	冬瓜燉肉	香酥什錦	壽喜燒	炒青江菜	紅豆湯		6.3	2.7	2.1		3.0		831.0
4月25日	一	白飯	義式香料紙包雞	紅燒魷魚羹	芝麻球2粒	季節時蔬	蕃茄蛋花湯		5.9	3.0	2.5		3.0		835.5
4月26日	二	薏仁飯	豆豉排骨	什錦炒冬粉	油豆腐鑊肉1塊	季節時蔬	筍片龍骨湯	水果	5.5	3.3	2.0		3.0	1.0	877.5
4月27日	三	什錦炒麵	起司雞排	蒸小肉包1個	豆干炒肉絲	季節時蔬	關東煮湯		5.9	3.1	2.2		3.0		835.5
4月28日	四	白飯	梅干扣肉	麻婆豆腐	日式蒸蛋	季節時蔬	枸杞雞湯	水果	5.6	2.9	2.2		3.0	1.0	859.5
4月29日	五	白飯	沙茶雞丁	椒鹽雙拼(註2)	咖哩魚丸	季節時蔬	芋頭西米露		5.9	2.7	2.5		3.0		813.0

※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:筍片.肉條.杏鮑菇.紅蘿蔔.

註2:百頁豆腐.米血