

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	招牌飯湯	塔香豬排	蒸奶黃包1個	紅燒豆腐	炒油菜	飯湯料		6.0	2.8	2.5	3.0			827.5
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	紐澳良炸雞塊 + 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	油豆腐鑲肉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	皮蛋瘦肉粥	刈包(糖粉.花生粉)	酸菜炒肉片	高麗菜炒豆包	季節時蔬	瘦肉粥湯料		6.0	2.6	2.1	3.0			802.5
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