



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
2月11日	二	五穀飯	冬瓜燒雞	韓式泡菜鍋	洋蔥炒蛋	炒油菜	筍片龍骨湯	水果	5.6	3.3	2.0		3.0	1.0	885
2月12日	三	白飯	梅干扣肉	高麗菜炒雞絲	芹香豆包	炒小白菜	玉米蛋花湯		5.5	3.2	2.3		3.0		818
2月13日	四	白飯	香滷雞塊	下飯肉燥	大黃瓜炒蟹味棒	炒青江菜	酸菜豬血湯		5.6	3.3	1.5		3.0		812
2月14日	五	小米飯	韓式雞丁	海帶滷百頁	蒸燒賣2粒	炒菠菜	檸檬山粉圓		5.5	3.6	1.9		3.0		838
2月17日	一	白飯	咖哩雞丁	火腿白菜	滷黑輪條1條	炒小白菜	黃瓜龍骨湯		5.5	3.2	2.5		3.0		823
2月18日	二	糙米飯	醬燒排骨	泰式拌什錦	椒鹽雙拼(註1)	炒高麗菜	冬瓜魚丸湯	水果	5.0	3.0	2.6		3.0	1.0	835
2月19日	三	赤肉羹麵	香酥粉雞排	菜脯炒蛋	蒸鍋貼2粒	炒油菜			5.5	3.4	2.6		3.0		840
2月20日	四	白飯	泰式打拋肉	螞蟻上樹	榨菜炒雞絲	炒青江菜	紫菜蛋花湯		5.5	3.3	2.4		3.0		828
2月21日	五	薏仁飯	鐵板雞	日式蒸蛋	小黃瓜炒肉片	炒空心菜	綠豆湯		5.8	2.5	3.1		3.0		806
2月24日	一	白飯	宮保雞丁	麻婆豆腐	紅蘿蔔炒蛋	炒小白菜	關東煮湯		5.5	3.2	2.1		3.0		813
2月25日	二	燕麥飯	京醬肉片	塔香海茸炒雞絲	麥克雞塊3塊	炒青江菜	昆布味噌湯	水果	5.6	3.3	2.0		3.0	1.0	885
2月26日	三	什錦炒麵	義式雞翅	客家小炒	玉米肉末	炒油菜	巧達濃湯		5.6	3.3	2.0		3.0		825
2月27日	四	糙米飯	馬鈴薯燉肉	什錦燴菜(註2)	芝麻球1粒	炒小白菜	枸杞雞湯		5.5	3.2	2.3		3.0		818
2月28日	五	~ 和平紀念日放假 ~													0

◎菜單中『★』記號為本月新菜色 ◎有底色的日期為無肉日、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: 米血、百頁

註2: 大白菜、燕餃、筍干、魚羹、紅蘿蔔、香菇、豆皮、龍骨

※本校午餐一律使用國產豬肉食材