

日期	星期	主食	副食				湯	水果	營養成分					
									全穀根莖類(份)	豆魚肉類(份)	蔬菜類(份)	乳品類(份)	油脂類(份)	水果類(份)
5月1日	四	白飯	蜜汁雞丁	炒三鮮(註1)	紅燒獅子頭1粒	季節時蔬	玉米濃湯	水果	5.7	2.8	2.0	3.0	1.0	854
5月2日	五	糙米飯	沙茶肉片	榨菜炒雞絲	白米珍珠丸1粒	季節時蔬	檸檬山粉圓		5.5	3.0	2.8	3.0		815
5月5日	一	白飯	馬鈴薯燉肉	客家小炒	日式關東煮(註2)	季節時蔬	冬瓜龍骨湯		5.5	2.9	2.7	3.0		805
5月6日	二	小米飯	蠔油雞丁	麻婆豆腐	大白菜扒魚蛋	季節時蔬	海帶芽蛋花湯	水果	5.8	2.8	2.4	3.0	1.0	871
5月7日	三	白飯	香酥雞翅 + 筍干燒肉	螞蟻上樹	蒸水餃3粒	季節時蔬	香菇雞湯		6.0	2.7	2.9	3.0		830
5月8日	四	白飯	三杯雞	玉米炒毛豆	雙色炒蛋	季節時蔬	酸菜豬血湯		5.7	2.8	2.0	3.0		794
5月9日	五	紫米飯	魚香燒排骨	洋蔥炒肉片	培根花椰	季節時蔬	紅豆湯圓		6.3	2.7	2.1	3.0		831
5月12日	一	白飯	豆乳雞	什錦燴菜(註3)	小黃瓜炒肉片	季節時蔬	金針菇肉絲湯		6.0	2.8	2.0	3.0		815
5月13日	二	五穀飯	豆豉燒肉	菜脯炒蛋	芝麻球1粒	季節時蔬	味噌豆枝湯	水果	5.0	3.0	2.5	3.0	1.0	833
5月14日	三	鍋燒泡飯	香酥粉雞排	玉米炒毛豆	芹香炒豆包	季節時蔬			5.7	3.2	2.3	3.0		832
5月15日	四	白飯	蔥爆豬柳	宮保高麗	魷魚丸2粒	季節時蔬	玉米段龍骨湯		6.0	2.5	2.2	3.0		798
5月16日	五	黑芝麻飯	義式香草紙包雞	紅燒魷魚羹	鹽酥雙拼(註4)	季節時蔬	綠豆湯		6.2	2.6	1.9	3.0		812
5月19日	一	白飯	香滷豬排	壽喜燒(註5)	塔香海茸炒雞絲	季節時蔬	枸杞雞湯		5.5	3.4	2.5	3.0		838
5月20日	二	燕麥飯	咖哩雞丁	四色豆干丁(註6)	越式寬粉	季節時蔬	關東煮湯	水果	5.9	2.6	2.4	3.0	1.0	863
5月21日	三	什錦炒泡麵	紅燒排骨	鮮蔬炒火腿	香酥什錦(註7)	季節時蔬	玉米蛋花湯		6.0	3.3	2.6	3.0		868
5月22日	四	白飯	碎米雞丁	韓式泡菜豆腐鍋	紅蘿蔔炒蛋	季節時蔬	巧達濃湯		5.4	2.5	2.2	3.0		756
5月23日	五	五穀飯	照燒肉丁	阿貴滷味(註8)	白菜滷	季節時蔬	麥仁甜湯		5.0	3.4	2.8	3.0		810
5月26日	一	白飯	豆瓣雞丁	大白菜炒年糕	玉米肉末	季節時蔬	鮮菇昆布湯		5.9	2.7	2.5	3.0		813
5月27日	二	糙米飯	蒜泥白肉	什錦火鍋菜(註9)	塔香油腐丁	季節時蔬	筍片龍骨湯	水果	5.7	2.8	2.1	3.0	1.0	857
5月28日	三	咖哩調味飯	香酥粉魚排	大黃瓜炒肉片	滷五香豆干米血	季節時蔬	紫菜蛋花湯		6.0	3.2	2.1	3.0		848
5月29日	四	小米飯	瓜子雞丁	紹子豆腐	芹香甜不辣	季節時蔬	芋香西米露		5.9	2.8	2.2	3.0		813
5月30日	五	~ 端午節連假 ~												0

◎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:義興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:不倒翁8.咖哩粉:小磨坊9.醬油:金蘭

註1: 小黃瓜、肉條、紅蘿蔔、杏鮑菇

註2: 白蘿蔔、魚丸、米血、香菇、柴魚片

註3: 高麗菜、白蘿蔔、筍干、酸菜、貢丸、紅蘿蔔、香菇、豆皮、龍骨

註4: 黑輪、百頁豆腐

註5: 高麗菜、洋蔥、雞蛋、肉片、魚板、香菇、柴魚片

註6: 豆干、紅蘿蔔、毛豆、菜脯

註7: 豆腐、地瓜、熱狗

註8: 白蘿蔔、魚丸、燕餃、豆皮

註9: 白蘿蔔、黃金魚丸、紅蘿蔔、海帶結

