

日期	星期	主食	副食	湯	水果	全穀類(份)	豆魚蛋類(份)	蔬菜類(份)	乳品類(份)	油脂類(份)	水果類(份)	熱能kcal		
4月1日	三	黑芝麻飯	蒜泥白肉	玉米炒毛豆	塔香海茸炒雞絲	季節時蔬	海帶芽蛋花湯	水果	5.8	3.2	2.0	3.0	1.0	891
4月2日	四	~ 校慶活動停餐 ~												
4月3日	五	~ 清明,兒童節連假 ~												
4月6日	一	~ 清明,兒童節連假 ~												
4月7日	二	糙米飯	紐澳良炸雞塊 + 馬鈴薯燉肉	菜脯炒蛋	小黃瓜炒雞絲	季節時蔬	金針菇排骨湯	水果	5.8	2.7	3.1	3.0	1.0	881
4月8日	三	招牌飯湯	塔香豬排	紅燒豆腐	蒸芝麻包1個	季節時蔬			6.0	3.0	2.7	3.0		848
4月9日	四	白飯	碎米雞丁	炒三鮮(註2)	嫩蛋花椰	季節時蔬	酸菜豬血湯		6.0	2.8	2.4	3.0		825
4月10日	五	薏仁飯	沙茶肉片	大黃瓜炒魚板	燒賣1粒	季節時蔬	芋香西米露		6.3	2.7	2.1	3.0		831
4月13日	一	白飯	糖醋排骨	海帶三絲	咖哩魚蛋	季節時蔬	粉絲蛋花湯		5.7	2.8	2.5	3.0		807
4月14日	二	紅藜麥飯	冰糖醬雞	紅蘿蔔炒蛋	香酥什錦(註3)	季節時蔬	香菇龍骨湯	水果	5.6	3.0	2.6	3.0	1.0	877
4月15日	三	鍋燒雞絲麵	蔥燒豬排	玉米肉末	芝麻醬拌什錦(註4)	季節時蔬			5.5	3.5	2.4	3.0		843
4月16日	四	白飯	沙茶雞丁	紹子豆腐	扁蒲炒雞絲	季節時蔬	蘿蔔貢丸湯		6.0	2.8	2.4	3.0		825
4月17日	五	糙米飯	冬瓜燉肉	麥克雞塊3塊	壽喜燒(註5)	季節時蔬	現切水果茶		6.3	2.7	2.1	3.0		831
4月20日	一	白飯	豆豉排骨	塔香豆腐	芹香甜不辣	季節時蔬	南瓜排骨湯		5.9	3.0	2.5	3.0		836
4月21日	二	燕麥飯	香料干烹雞	紅燒魷魚羹(註6)	滷油豆腐1塊	季節時蔬	紫菜蛋花湯	水果	5.5	3.3	2.0	3.0	1.0	878
4月22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			6.0	3.2	1.7	3.0		838
4月23日	四	白飯	梅干扣肉	拌炒寬冬粉	白米珍珠丸1粒	季節時蔬	味噌豆枝湯		5.6	2.9	2.2	3.0		800
4月24日	五	麥片飯	蠔油雞丁	炸物雙拼(註7)	火腿白菜	季節時蔬	綠豆湯		6.3	2.7	2.1	3.0		831
4月27日	一	白飯	宮保雞丁	蛋酥燴肉羹(註8)	小虱目魚排1塊	季節時蔬	涼薯蛋花湯		6.3	2.7	1.6	3.0		819
4月28日	二	小米飯	東坡肉	洋芋三色(註9)	茄汁滑蛋豆腐	季節時蔬	枸杞雞湯	水果	5.9	2.6	2.4	3.0	1.0	863
4月29日	三	白飯	瓜子雞丁	洋葱炒蛋	芝麻球1粒	季節時蔬	冬菜排骨湯		5.8	3.2	2.0	3.0		831
4月30日	四	糙米飯	泰式打拋肉	榨菜炒雞絲	蒸鍋貼2粒	季節時蔬	檸檬山粉圓湯		6.0	2.8	2.4	3.0		825

※本校午餐一律使用國產豬肉食材

◎有底色的日期為特色餐

本月份調味料供應商-1.油:泰山2.黑麻油:義興3.烏醋、白醋:穀登4.鹽:台鹽5.糖:味丹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

A餐註1:白蘿蔔,高麗菜,黑輪,貢丸

註2:西洋芹,肉條,紅蘿蔔,杏鮑菇

註3:地瓜,熱狗,豆腐

註4:綠豆芽,干絲,火腿,紅蘿蔔

註5:高麗菜,洋葱,雞蛋,肉絲,魚板,香菇

註6:大白菜,筍絲,肉絲,魷魚條,紅蘿蔔,木耳

註7:米血,百頁豆腐

註8:高麗菜,筍絲,雞蛋,肉條,紅蘿蔔

註9:馬鈴薯,熱狗,玉米,絞肉

