



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、堅果種子類(份)	水果類(份)	熱量kcal
6月2日	一	白飯	蘿蔔燒肉	麻婆豆腐	彩繪雞蓉(註1)	季節時蔬	南瓜龍骨湯		6.0	2.8	2.2		3.0		820
6月3日	二	燕麥飯	宮保雞丁	火腿白菜	五香肉燥	季節時蔬	粉絲蛋花湯	水果	5.5	3.0	2.0		3.0	1.0	855
6月4日	三	海苔香鬆拌飯	香酥粉雞排	壽喜燒(註2)	玉米炒蛋	季節時蔬	肉骨茶湯		5.5	3.1	2.5		3.0		815
6月5日	四	白飯	冬瓜燒雞	螞蟻上樹	塔香海茸炒肉絲	季節時蔬	金針菇排骨湯		5.8	3.0	1.7		3.0		809
6月6日	五	糙米飯	滷肉排 + 乳酪口味小蛋糕	海帶三絲	菜脯炒蛋	季節時蔬	現切水果茶		5.8	3.4	1.8		3.0		841
6月9日	一	白飯	碎米雞丁	洋蔥炒肉絲	麥克雞塊3塊	季節時蔬	筍片龍骨湯		6.1	2.7	2.1		3.0		817
6月10日	二	紫米飯	馬鈴薯燉肉	大黃瓜炒雞絲	白米珍珠丸1粒	季節時蔬	銀魚豆腐湯	水果	6.0	2.4	2.1		3.0	1.0	848
6月11日	三	白飯	豆乳雞	沙茶魷魚羹	菜豆炒肉末	季節時蔬	昆布蛋花湯		5.7	3.1	2.5		3.0		829
6月12日	四	白飯	沙茶肉片	玉米肉末	椒鹽雙拼(註3)	季節時蔬	酸菜豬血湯		5.8	2.8	2.2		3.0		806
6月13日	五	小米飯	義式香草紙包雞	涼薯炒蛋	魷魚丸2粒	季節時蔬	綠豆湯		5.5	3.2	2.2		3.0		815
6月16日	一	白飯	黑胡椒雞丁	高麗菜炒肉片	黑輪條1條	季節時蔬	玉米蛋花湯		6.1	2.7	2.1		3.0		817
6月17日	二	五穀飯	蒜泥白肉	嫩蛋花椰	什錦燴菜(註4)	季節時蔬	味噌豆枝湯	水果	5.5	3.0	2.3		3.0	1.0	863
6月18日	三	鍋燒麵	香酥蝦排	小黃瓜炒肉片	蒸水餃3粒	季節時蔬			5.7	3.1	2.5		3.0		829
6月19日	四	白飯	三杯雞	紅蘿蔔炒蛋	紅燒獅子頭1粒	季節時蔬	冬瓜魚丸湯		5.8	2.8	2.2		3.0		806
6月20日	五	糙米飯	梅干肉片	洋芋三色(註5)	小魷魚排1塊	季節時蔬	紅豆湯		5.5	3.2	2.2		3.0		815
6月23日	一	白飯	豆豉燉肉	香酥什錦(註6)	蛋酥燴肉羹	季節時蔬	枸杞雞湯		6.1	2.7	2.1		3.0		817
6月24日	二	小米飯	百香果炸雞	白菜滷	家常豆腐	季節時蔬	玉米濃湯	水果	5.0	3.2	2.3		3.0	1.0	843
6月25日	三	鮪魚炒飯	香滷雞塊	韓式泡菜鍋	鮮蔬田條(註7)	季節時蔬	紫菜蛋花湯		5.9	3.1	2.2		3.0		836
6月26日	四	白飯	沙茶雞丁	菜脯炒豆干	日式蒸蛋	季節時蔬	涼薯排骨湯		6.0	2.8	2.2		3.0		820
6月27日	五	燕麥飯	糖醋肉丁	滷味(註8)	小虱目魚排1塊	季節時蔬	檸檬山粉圓		5.5	3.2	2.2		3.0		815
6月30日	一	~ 結業式 ~													0

◎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

※本校午餐一律使用國產豬肉食材

註1:香菇,雞肉,玉米,毛豆,紅蘿蔔

註2:高麗菜,洋蔥,肉片,魚板,雞蛋,香菇

註3:黑輪,百頁豆腐

註4:大白菜,白蘿蔔,筍干,黃金魚蛋,酸菜,紅蘿蔔,香菇,龍骨

註5:洋芋,火腿,絞肉,紅蘿蔔

註6:地瓜,米血,百頁豆腐

註7:花椰菜,肉片,魚板

註8:白蘿蔔,魚丸,燕餃,豆皮

