



供應年級:1、2、4、6年級



臺灣轉證明確書特例，QRcode 一掃解決

日期	星期	主食	今日主菜	美味副菜	季節蔬菜	湯品	全穀雜糧	豆魚肉類	蔬菜類	油類類	熱量	
1	五	~ 勞動節放假 ~										
4	一	香Q白飯	★紅燒魚 魚丁Q洋蔥Q-燒	★海山醬油腐 油腐-煮	金黃炒冬粉 冬粉絞肉S紅蘿蔔履歷-炒	產銷履歷 ★芙蓉濃湯 玉米粒Q紅蘿蔔履歷雞蛋Q		5.8	2.5	2	2.5	756
5	二	滷肉飯	蒜香南瓜豬 肉丁S南瓜Q-煮	★鍋燒海結 海帶結麵輪紅蘿蔔履歷-煮	★時蔬炒蛋 雞蛋Q高麗菜Q-炒	有機蔬菜 結頭菜湯 結頭菜Q雞丁S		5.5	2.4	2	2.5	728
6	三	糙米飯	鹽燒翅小腿x2 翅小腿S-燒	★蒜蓉滷味 豆干肉片S-煮	脆炒薯絲 豆薯Q木耳Q紅蘿蔔履歷-炒	季節青菜 金針肉絲湯 乾金針T木耳Q肉絲S		5.5	2.5	2	2.5	735
7	四	胚芽飯	泡菜肉片 肉片S大白菜Q-炒	麥香雞 雞胸堡S-炸	鮮菇佛手 佛手瓜Q紅蘿蔔履歷鮮菇Q-炒	有機蔬菜 ★味噌湯 豆腐		5.5	2.5	2	2.7	744
8	五	海苔飯	五香雞腿 雞腿S-滷	★魚香炒蛋 雞蛋Q洋蔥Q絞肉S-炒	韭香銀芽 豆芽菜Q韭菜Q紅蘿蔔履歷-炒	有機蔬菜 菜頭湯 蘿蔔Q紅蘿蔔履歷排骨S		5.5	2.5	2	2.5	735
11	一	小米飯	南洋咖哩雞 雞丁S馬鈴薯Q紅蘿蔔履歷-煮	★干片小炒 干片木耳Q紅蘿蔔履歷-炒	★蒸蛋 雞蛋Q-蒸	產銷履歷 榨菜肉絲湯 榨菜T肉絲S		5.5	2.5	2	2.5	735
12	二	白醬義大利麵	呷滋豬排 豬排S-炸	★芝麻包 芝麻包S-蒸	肉絲敏豆 敏豆腐履歷肉絲S紅蘿蔔履歷-炒	有機蔬菜 綠豆薏仁湯 綠豆薏仁		5.8	2.5	2	2.8	770
13	三	香Q白飯	麻香雞丁 雞丁S高麗菜Q-煮	★麻婆豆腐 豆腐絞肉S-煮	★脆炒小瓜 小黃瓜Q紅蘿蔔TAP-炒	季節青菜 ★海芽蛋花湯 海帶芽雞蛋Q		5.7	2.5	2	2.5	749
14	四	糙米飯	★義式魚丁 魚丁Q洋蔥Q-燒	柴香丸子燒X2 魷魚丸S-燒	鮮炒扁蒲 扁蒲Q紅蘿蔔履歷木耳Q-炒	有機蔬菜 藥膳湯 豆薯Q排骨S		5.5	2.5	2	2.7	744
15	五	蔬食日 胚芽飯	沙茶素雞肉片 肉片S素雞-煮	★腰果玉米炒蛋 雞蛋Q玉米粒Q紅蘿蔔履歷腰果-炒	薑炒藻唇片 藻唇片紅蘿蔔履歷肉絲S-炒	有機蔬菜 日式蔬菜湯 高麗菜Q紅蘿蔔履歷		5.6	2.5	2	2.5	742
18	一	香Q白飯	檸檬雞翅 雞翅S-烤	★蜜燒雙併 黑豆干素肚-燒	芹香肉絲 芹菜Q肉絲S木耳Q紅蘿蔔履歷-炒	產銷履歷 薏仁排骨湯 薏仁馬鈴薯Q排骨S		5.7	2.5	2	2.5	749
19	二	燕麥飯	筍香燉肉 肉丁S豬腳丁S筍T-煮	★紅蘿蔔炒蛋 雞蛋Q紅蘿蔔履歷-炒	海帶三絲 海帶絲干絲紅蘿蔔履歷-煮	有機蔬菜 佛手雞丁湯 佛手瓜Q雞丁S		5.8	2.5	2	2.7	765
20	三	小米飯	醬滷雞腿 雞腿S-滷	打拋肉 洋蔥Q番茄Q絞肉S-煮	蒜炒高麗 高麗菜Q紅蘿蔔履歷-炒	季節青菜 ★玉米蛋花湯 玉米粒Q紅蘿蔔履歷雞蛋Q		5.5	2.5	2	2.5	735
21	四	胚芽飯	紅燒豬腩 肉丁S蘿蔔Q紅蘿蔔履歷-煮	咖哩肉丸子 獅子頭S紅蘿蔔履歷-煮	拌雜菜 冬粉黃豆芽Q海帶芽紅蘿蔔履歷-炒	有機蔬菜 時瓜肉絲湯 青木瓜Q肉絲S		5.8	2.5	2	2.5	756
22	五	香鬆飯	★香酥魚排 魚排Q-炸	★番茄炒蛋 雞蛋Q番茄Q豆腐-炒	木耳黃瓜 大黃瓜Q紅蘿蔔履歷木耳Q-炒	有機蔬菜 金針雞湯 乾金針T木耳Q雞丁S		5.5	2.5	2	2.8	749
25	一	麥片飯	★三杯魚 魚丁Q洋蔥Q-燒	玉米肉末 玉米粒Q絞肉S紅蘿蔔履歷-炒	★開陽蒲瓜 蒲瓜Q紅蘿蔔履歷蝦米-煮	產銷履歷 肉骨茶湯 豆薯Q排骨S		5.8	2.5	2	2.5	756
26	二	茄汁義大利麵	BBQ豬排 豬排S-滷	★豆沙包 豆沙包S-蒸	肉絲炒時蔬 小黃瓜Q紅蘿蔔履歷肉絲S-炒	有機蔬菜 榨菜肉絲湯 榨菜T肉絲S		5.8	2.5	2	2.5	756
27	三	糙米飯	可樂雞翅 雞翅S-滷	沙茶白玉 蘿蔔Q紅蘿蔔履歷肉片S-煮	蒜味海根 海帶根紅蘿蔔履歷-煮	季節青菜 ★味噌湯 豆腐小魚干		5.5	2.5	2	2.5	735
28	四	香Q白飯	金黃燉肉 肉丁S馬鈴薯Q紅蘿蔔履歷-煮	醬燒蘿蔔糕 蘿蔔糕-煮	薑味冬瓜 冬瓜Q紅蘿蔔履歷絞肉S毛豆履歷-炒	有機蔬菜 紅豆烤奶 紅豆履歷Q圓奶粉		5.7	2.5	2	2.5	749
29	五	燕麥飯	春川炒雞 雞丁S大白菜Q年糕-煮	★香香滷蛋 雞蛋Q-滷	芽菜三絲 豆芽菜Q紅蘿蔔履歷木耳Q-炒	有機蔬菜 ★筍香羹湯 筍T魷魚羹Q紅蘿蔔履歷木耳Q		5.6	2.5	2	2.5	742
*本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米。 營養師 劉容均, 謝億寬												
*本廠一律使用國產豬肉、雞肉(含再製加工品)。 *三章1Q豆奶日：5/13(三)。												
(S)：CAS 台灣優良農產品標章 (Q)：溯源農糧產品 (T)：產地-台灣												
※過敏源資訊：本菜單含「蛋類、麩質穀物及其製品、大豆製品、魚類及其製品、甲殼類及其製品、乳製品」，菜名以★標示含有過敏原，對其過敏體質者請詳閱菜單。												