



★★★ 本菜單豬肉及可食部位產地皆為台灣 本校未使用輻射污染食品 ★★★

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	副餐	全穀	豆魚	蔬菜	油脂	熱量	
4	一	紫米飯 白米、紫米	三杯雞 雞肉、菇、九層塔 煮	蒸蛋 蛋、時蔬 蒸	炒海帶絲 海帶絲 炒	履歷 青菜	玉米大骨湯 玉米、時蔬、大骨			5.4	2.4	2.2	2.4	721
5	二	白飯 白米	咖哩排骨 豬肉、小排 煮	【炸】雞腿X1 雞腿X1 炸	白菜滷 白菜、時蔬 滷	有機 青菜	冬瓜雞湯 冬瓜、雞肉	水果		5.4	2.3	2.1	2.3	707
6	三	胚芽飯 白米、胚芽米	瓜仔雞 雞肉、蘿蔔、醬瓜 煮	肉燥番茄乾丁 豆干、番茄、絞肉、毛豆 煮	紅絲高麗 高麗菜、紅蘿蔔 炒	履歷 青菜	筍絲肉絲湯 竹筍、豬肉			5.5	2.4	2.1	2.3	721
7	四	櫻花蝦油飯 白米、糯米、肉、櫻花蝦	滷豬排X1 豬排X1 滷	龍鳳腿X1 龍鳳腿X1 燒	蝦皮扁蒲 扁蒲、蝦皮 煮	履歷 青菜	薑絲海芽湯 海帶芽	水果		5.5	2.5	2.2	2.4	736
8	五	雜糧飯 白米、雞糴米	蒲燒魚X1 蒲燒魚X1、時蔬 蒸	肉燥油豆腐 油豆腐、絞肉 燒	炒花椰菜 花椰菜 炒	履歷 青菜	米苔目湯 米苔目、時蔬			5.4	2.4	2.1	2.4	713
11	一	白飯【蔬食日】 白米	炸醬滷蛋X1 蛋X1、豆干、筍 滷	海苔烤薯瓣X3 薯瓣X3、海苔香鬆 烤	麻婆豆腐 豆腐 煮	履歷 青菜	紅燒蘿蔔湯 蘿蔔、番茄			5.5	2.5	1.7	2.5	728
12	二	肉醬炒麵 麵、肉、菇、時蔬	蜜汁雞翅X1 雞翅X1 燒	鮮肉湯包X2 湯包X2 蒸	脆炒三絲 豆芽、韭菜、紅蘿蔔 炒	有機 青菜	豆腐味噌湯 豆腐、玉米、味噌	水果		5.5	2.5	1.8	2.5	730
13	三	白飯 白米	梅乾焢肉X1 焢肉X1、梅乾菜 滷	白菜什錦 筍、白菜、豬肉 燒	雙色花椰 花椰菜 煮	履歷 青菜	三絲湯 時蔬、豬肉、木耳			5.5	2.4	1.6	2.4	713
14	四	糙米飯 白米、糙米	宮保雞丁 雞肉、小黃瓜 煮	蝦仁紅絲蛋 紅蘿蔔、蛋、蝦仁 炒	烤地瓜X1 地瓜X1	履歷 青菜	海帶排骨湯 海帶、排骨	水果		5.4	2.5	1.8	2.5	723
15	五	小米飯 白米、小米	花生豬腳 豬肉、豬腳、花生 滷	【炸】雞排X1 雞排X1 炸	蒜炒甘藍 高麗菜 炒	履歷 青菜	蝦皮米粉湯 米粉、豆芽、時蔬、蝦皮			5.4	2.5	1.8	2.5	723
18	一	蕎麥飯 白米、蕎麥	洋蔥燒雞丁 雞肉、洋蔥、蛋 煮	【炸】麥克雞塊X1 VS. 干貝酥X1 麥克雞塊X1、干貝酥X1 炸	肉燥豆芽 豆芽、紅蘿蔔、絞肉 煮	履歷 青菜	大瓜雞湯 黃瓜、雞骨架			5.4	2.4	1.7	2.5	713
19	二	胚芽飯 白米、胚芽米	【焗】番茄燉肉 豬肉、蔬菜、番茄 煮	玉米雞蓉 玉米、雞肉、時蔬 煮	炒四季豆 條豆、時蔬 煮	有機 青菜	海芽蛋花湯 海芽、蛋	水果		5.5	2.5	1.8	2.4	726
20	三	白飯 白米	滷雞排X1 雞排X1 滷	豆干小炒 豆干、豬肉、芹 炒	柴魚白菜 白菜、木耳、柴魚 煮	履歷 青菜	羅宋湯 番茄、蘿蔔、絞肉			5.5	2.5	1.6	2.4	721
21	四	紅蔥雞肉飯 白米、雞肉	醬燒豬排X1 豬排X1 燒	蒸魚排X1 無刺魚排X1、時蔬 蒸	菇滷竹筍 竹筍、菇 滷	履歷 青菜	小魚味噌湯 豆腐、小魚干、味噌	水果		5.4	2.4	1.7	2.4	709
22	五	五穀飯 白米、五穀米	照燒雞丁 雞肉、豆干 煮	椰汁咖哩肉醬 洋芋、絞肉、紅蘿蔔、椰漿 煮	高麗拌菇 高麗、菇 炒	履歷 青菜	冬瓜排骨湯 冬瓜、排骨			5.4	2.4	1.7	2.4	709
25	一	【焗】奶油雞茸麵 麵、雞肉、時蔬	烤雞排X1 雞排X1 考	【炸】海苔薯球 VS. 小魚餅X1 薯球X2、魚餅X1 炸	紅蔥鮮蔬 花椰菜、紅蔥 煮	履歷 青菜	酸辣湯 豆腐、木耳、金針菇			5.4	2.4	1.7	2.4	709
26	二	紫米飯 白米、紫米	白菜魚丁 無刺魚丁、白菜 燒	木須炒蛋 洋蔥、木耳、蛋 炒	醬燒海根 海帶根、紅蘿蔔 煮	有機 青菜	洋芋豬骨湯 洋芋、排骨	水果		5.4	2.4	1.7	2.4	709
27	三	白飯 白米	青醬雞丁 雞肉、洋芋 煮	豆干蔬菜炒肉 豆干、高麗、豬肉 炒	炒豆芽菜 豆芽、紅蘿蔔、韭菜 煮	履歷 青菜	榨菜肉絲湯 榨菜、豬肉			5.4	2.4	1.7	2.4	709
28	四	糙米飯 白米、糙米	薑汁肉排X1 豬排X1 燒	<<烤>>雞翅X1 雞翅X1 烤	玉米三色 玉米、洋芋、紅蘿蔔 煮	履歷 青菜	海芽味噌湯 海芽、菇、味噌	水果		5.4	2.4	1.7	2.5	713
29	五	紫米飯 白米、紫米	蔥油雞 雞肉、蔥、薑 煮	紅燒油豆腐 油豆腐、肉 燒	炒大黃瓜 黃瓜、紅蘿蔔 炒	履歷 青菜	鮮瓜雞湯 時瓜、雞肉、菇			5.5	2.5	1.7	2.5	728

★繳費期限:114年4月8日~4月12日請持三聯單至便利商店繳納

本菜單含有導致過敏食材,如蛋、奶粉、堅果、魚類、蝦類...若有過敏體質者,敬請小心使用!

年級	日期	餐數	金額	班級加各人退費,請務必在供餐前三天提出申請才能辦理退費!地址:新北市樹林區忠愛街3號。
一、二年級	5/5. 12. 19. 26	4	240	電話: 02-26895506、營養師:李家卿(營養字第2703號)、張煥純(第4985號)、方慈鳳(第8670號)、李寶蒂(第011132號)
三、四年級	5/4. 5. 7. 11. 12. 14. 18. 19. 21. 25. 26. 28	12	720	
五、六年級	5/4. 5. 7. 8. 11. 12. 14. 15. 18. 19. 21. 22. 25. 26. 28. 29	16	960	