

日期	星期	主食	主菜	美味副菜	蔬菜	湯品	附餐	全蛋	魚	肉	蛋	豆	麵	雜
4/1	一	白米飯	瓜仔雞丁 煮:雞丁S,麻油瓜	番茄炒蛋 炒:番茄Q,洋蔥Q,蛋Q,豆腐	蔬菜粉絲 炒:高麗菜Q,紅蘿蔔Q,木耳Q,冬粉	履歷蔬菜	薑絲海帶湯 海帶結,小魚干,薑	5	2	2	2	6	9	
歡慶兒童節特餐~~														
4/2	二	茄汁肉醬螺旋麵	卡啦雞腿 炸:雞腿S	雞塊+地瓜條 炸:雞塊S,地瓜條Q	脆炒高麗 炒:高麗菜Q,紅蘿蔔Q	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米粒S,洋蔥Q,馬鈴薯Q	5	2	2	2	7	0	
4/3(三)親職日補假一天														
4/4~5兒童節、清明節放假														
4/8	一	紅藜飯	洋蔥炒肉片 炒:肉片S,洋蔥Q,毛豆S	海結滷豆干 滷:海帶結,豆干	香蔥紅絲蛋 炒:蛋Q,紅蘿蔔Q,洋蔥Q,青蔥	履歷蔬菜	白玉雞丁湯 紅白蘿蔔Q,雞丁S	5	2	2	2	6	9	
4/9	二	白米飯	香酥魚塊*3 炸:虱目魚塊Q	三杯雞丁 燒:雞丁S,九層塔	大瓜肉羹 煮:大瓜Q,豬肉片S,紅蘿蔔Q	有機蔬菜	紅豆紫米露 紅豆T,紫米	5	2	2	2	6	9	
4/10	三	地瓜飯	古早味豬排 燒:豬排S	茄汁甜不辣 炒:甜不辣Q,西芹Q	彩燴時蔬 炒:小瓜Q,杏鮑菇Q,玉米筍Q,紅蘿蔔Q	季節蔬菜	冬瓜排骨湯 冬瓜Q,排骨S	5	2	2	2	6	9	
4/11	四	白米飯 (蔬食日)	香菇蒸蛋 蒸:香菇Q,紅蘿蔔Q,蛋Q	炸醬干丁 燒:杏鮑菇Q,豆干	芽菜三絲 炒:豆芽菜Q,紅蘿蔔Q,木耳Q	有機蔬菜	酸菜脆筍湯 酸菜,脆筍,鴻喜菇Q	5	2	2	2	6	8	
4/12	五	麥片飯	蔥燒雞丁 燒:雞丁S,蔥Q,洋芋Q	麻婆豆腐 燒:豆腐,豬絞肉S,青蔥	什錦大頭菜 炒:大頭菜Q,木耳Q,紅蘿蔔Q	有機蔬菜	肉骨茶湯 馬鈴薯Q,豬肉片S,蒜	5	2	2	2	6	8	
4/15	一	肉絲炒麵	蒲燒鯛魚排 蒸:蒲燒雞Q,豆芽Q	肉燥淋高麗 炒:高麗菜Q,絞肉S,紅蘿蔔Q	蔥爆干片 炒:豆干,紅蘿蔔Q,蔥	履歷蔬菜	白玉蘿蔔湯 白蘿蔔Q,肉片S,芹菜Q	5	2	2	2	7	0	
4/16	二	燕麥飯	糖醋排骨 燒:豬肉丁S,排骨丁S	冬瓜肉末 煮:冬瓜Q,絞肉S	蒜香花椰菜 炒:花椰菜S,彩椒Q	有機蔬菜	番茄豆腐湯 番茄Q,豆腐,蛋Q	5	2	2	2	7	0	
4/17	三	白米飯	香菇麻香雞 燒:香菇Q,高麗菜Q,雞丁S,枸杞	玉米關東煮 煮:白蘿蔔Q,油豆腐,玉米S	醬燒海帶絲 炒:海帶絲,金針菇Q,紅蘿蔔Q,芹菜Q	季節蔬菜	冬瓜山粉圓 冬瓜糖,山粉圓	5	2	2	2	7	0	
4/18	四	黑芝麻飯	傳統焢肉 燒:豬肉丁S,豬腳丁Q,筍干	田園菜脯蛋 炒:碎脯,蛋Q,青蔥	白菜滷 燒:白菜Q,芋頭Q,紅蘿蔔Q	有機蔬菜	酸辣湯 豆腐,脆筍絲,木耳Q,紅蘿蔔Q,肉絲S,蛋Q	5	2	2	2	6	9	
4/19	五	白米飯	南洋椰香雞 煮:雞丁S,洋芋Q,紅蘿蔔Q,毛豆T	泰香打拋豬 煮:絞肉S,洋芋Q,番茄Q,九層塔	脆炒佛手瓜 炒:佛手瓜Q,紅蘿蔔Q,木耳Q	有機蔬菜	枸杞燉湯 冬瓜Q,豬肉片S,枸杞	5	2	2	2	6	8	
4/22	二	小米飯	鐵板肉柳 燒:豬柳S,洋蔥Q,芝麻	五味油豆腐 燒:油豆腐,香菜,蒜,辣椒	蛋酥炒高麗 炒:高麗菜Q,蛋Q,木耳Q,紅蘿蔔Q	履歷蔬菜	巧達濃湯 馬鈴薯Q,玉米粒S,洋蔥Q	5	2	2	2	6	9	
4/23	三	白米飯	虱目魚排 炸:虱目魚排S	肉燥淋敏豆 炒:敏豆T,絞肉S,紅蘿蔔Q	杏鮑菇洋芋 燒:杏鮑菇Q,洋芋Q,紅蘿蔔Q	有機蔬菜	金針肉絲湯 乾金針,金針菇Q,肉絲S	5	2	2	2	7	0	
4/24	四	蕎麥飯	南瓜燉肉 燉:南瓜Q,豬肉丁S	西芹炒黑輪 炒:西芹Q,黑輪Q	塔香海帶根 燒:海帶,紅蘿蔔Q,九層塔	季節蔬菜	味噌蔬菜湯 味噌,高麗菜Q,鮑魚菇Q	5	2	2	2	6	8	
4/25	五	白米飯	香烤翅小腿*2 烤:翅小腿S	客家小炒 炒:豆干片,蔥,豬肉S	肉末涼薯 炒:冬薯Q,豬絞肉S,紅蘿蔔Q,毛豆T	有機蔬菜	綠豆小薏仁 綠豆,小薏仁	5	2	2	2	6	8	
4/26	六	糙米飯	巴比Q肉片 炒:肉片S,豆芽菜Q	小瓜炒蛋 炒:小黃瓜Q,洋蔥Q,蛋Q	海鮮卷 燒:海鮮卷S,大白菜Q	有機蔬菜	紫菜蛋花湯 紫菜,蛋Q,薑	5	2	2	2	6	8	
4/29	二	白米飯	花生燉雞丁 燉:雞丁S,花生	寧波年糕煮 煮:白菜Q,木耳Q,年糕片	肉燥小油丁 滷:油豆腐,豬絞肉S,紅蔥片	履歷蔬菜	暖胃藥膳湯 白蘿蔔Q,豬肉片S,當歸片	5	2	2	2	6	8	
4/30	三	紫米飯	蒜香茄汁魚 燒:魚丁S,黑輪丁Q,番茄Q,蒜	佛手瓜滑蛋 炒:佛手瓜Q,紅蘿蔔Q,蛋Q	芹香細粉 炒:冬粉,西芹Q,紅蘿蔔Q	有機蔬菜	酸菜肉片湯 酸菜,豬肉片S	5	2	2	2	6	8	

★ 食材一律使用國產鮮肉品及非基改食材，未使用輻射汙染食品

☆ 回饋豆奶:4/30(二)

◎ 本菜單內含「甲殼類、花生、牛奶、蛋類、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆類、魚類製品」，不適合其過敏體質者食用，請留意。

菜單中(S)表示CAS台灣優良農產品,(Q)表示生產追溯QR code,(T)表示產銷履歷
營養師:沈凱瑄、張韻瑩、梁蘊萱