

日期	星期	主食	主菜	美味副菜			蔬菜	湯品	附餐	備註	備註	備註	備註	備註	備註
4/1	三	茄汁意麵	照燒蘭花干 燒:蘭花干,芝麻	芋泥包 蒸:芋泥包S	清炒花椰菜 炒:花椰菜Q,紅蘿蔔Q	雪菜豆干丁 燒:雪裡紅,豆干丁	義式烤南瓜 烤:南瓜Q	有機蔬菜 地瓜丁,芋圓		6 9	2 7	2 1	2 6	8 5	
4/2	四	4/2(四)親職教育日補假一天													
4/3	五	兒童節/清明節連假，本日不供餐													
4/6	一	兒童節/清明節連假，本日不供餐													
4/7	二	麥片飯	炸豆腐丸x1 炸:豆腐,三色Q	鮮蔬冬粉 炒:冬粉,高麗菜Q,菇	木須蒲瓜 燒:蒲瓜Q,紅蘿蔔Q,木耳Q	彩椒腐竹 炒:腐竹,彩椒Q	蜜汁地瓜 燒:地瓜丁	有機蔬菜 紅豆丁		6 7	2 6	2 3	2 8	8 8	
4/8	三	香椿炒飯	海苔素排 燒:海苔素排	滷豆干 滷:豆干	古早味筍干 燒:筍干,朴菜	白果山藥 燒:山藥Q,白果罐頭	醋溜雙耳 燒:銀耳,木耳Q	履歷蔬菜 紫菜,豆腐		6 6	2 7	2 1	2 9	8 8	
4/9	四	玉米飯	三杯油丁 炒:小油丁,九層塔	紅燒麵輪 燒:麵輪,冬瓜Q	炒高麗菜 煮:高麗菜Q,木耳Q,紅蘿蔔Q	豆皮青江菜 炒:青江菜,豆皮	辣炒菜脯 炒:菜脯	有機蔬菜 豆腐,筍,木耳Q,紅蘿蔔Q		6 5	2 5	2 2	2 8	8 2	
4/10	五	白飯	宮保四分干 炒:四分干,小瓜Q,油花生	酥炸蘿蔔糕 炸:蘿蔔糕	豆豉敏豆 炒:敏豆Q,豆豉	咖哩麵腸 煮:麵腸,紅蘿蔔Q	豆醬燒海根 燒:海帶根	有機蔬菜 番茄Q,豆腐		6 7	2 1	2 8	2 3	8 3	
4/13	一	紅藜飯	糖醋素肚 燒:素肚,彩椒Q	腰果黑豆干 滷:黑豆干,腰果	清炒大瓜 燒:大瓜Q,紅蘿蔔Q,木耳Q	薑絲茼蒿 炒:茼蒿Q	醬燒杏鮑菇 燒:杏鮑菇Q	履歷蔬菜 豆腐		6 5	2 6	2 7	2 7	8 7	
4/14	二	白飯	砂鍋凍豆腐 煮:凍豆腐,高麗菜Q,木耳Q	泡菜年糕 炒:韓式泡菜,年糕	菇菇脆筍 炒:筍,紅蘿蔔Q,菇	韓式黃豆芽 炒:黃豆芽Q,海帶芽	辣炒哨子 炒:碎干丁,豆薯Q,豆豉	有機蔬菜 玉米Q,紅蘿蔔Q,洋芋Q		6 6	2 5	2 2	2 1	8 7	
4/15	三	香菇素燥麵	豆瓣素雞 炒:素雞片,小瓜Q	椒鹽炸雙拺 炸:地瓜Q,百頁豆腐	白菜油 燒:白菜Q,紅蘿蔔Q,木耳Q,豆皮	鮮炒佛手瓜 炒:佛手瓜Q,紅蘿蔔Q	醬燒珍珠瓜 燒:珍珠瓜	季節蔬菜 山粉圓,小蔥仁,冬瓜糖		6 7	2 7	2 1	2 8	8 0	
4/16	四	白飯	五香豆包x1 滷:豆包	香油海帶絲 炒:海帶絲,紅蘿蔔Q,芹Q	甜醬關東煮 煮:白蘿蔔Q,油豆腐,海帶結,味噌	紅油燜筍 燒:筍干	黑胡椒玉米 炒:玉米Q,毛豆Q	有機蔬菜 蒲瓜Q,菇Q		6 6	2 7	2 7	2 1	8 4	
4/17	五	小米飯	椒麻炸豆腐 炸:淋醬,豆腐	茄汁烤麩 燒:烤麩,番茄Q,木耳Q	芹香豆芽菜 炒:豆芽菜Q,紅蘿蔔Q,芹Q	塔香茄子 燒:茄子Q,九層塔	芝麻蜜芋 蒸:芋頭Q,芝麻	有機蔬菜 乾金針,金針菇Q		6 5	2 5	2 9	2 8	8 2	
4/20	一	白飯	地瓜絲餅x1 炸:地瓜丁,芝麻	醬炒豆干 炒:豆干片,芹Q	古早味白菜 燒:大白菜Q,紅蘿蔔Q,木耳Q,菇	咖哩麵腸 燒:麵腸,毛豆Q	烤櫛瓜 烤:櫛瓜Q	履歷蔬菜 醃菜,杏鮑菇Q		6 6	2 5	2 8	2 1	8 3	
4/21	二	胚芽飯	黑胡椒花干 燒:蘭花干	小瓜素蝦仁 炒:小瓜Q,茼蒿	茄汁燴山藥 燒:山藥Q,番茄Q	芹菜豆包絲 炒:豆包絲,芹Q,紅蘿蔔Q	甜蒸南瓜 蒸:南瓜Q	有機蔬菜 金針菇Q,紅蘿蔔Q,木耳Q		6 6	2 7	2 1	2 9	8 3	
4/22	三	家常炒飯	五味油豆腐 燒:油豆腐	炸布丁酥x1 炸:玉米餅S	紅絲季豆 炒:敏豆Q,紅蘿蔔Q	手切菜脯 炒:菜脯	紅燒桂竹筍 燒:桂竹筍	季節蔬菜 綠豆粉圓		6 7	2 5	2 9	2 4	8 2	
4/23	四	麥片飯	大瓜封x1 蒸:大瓜Q,豆腐,玉米Q	麻油豆皮 煮:杏鮑菇Q,豆皮,枸杞	雙色花椰 炒:花椰菜Q	蠔油地瓜葉 煮:地瓜葉Q	彩椒腰果 炒:彩椒Q,腰果片	有機蔬菜 筍,菇Q		6 6	2 6	2 6	2 9	8 9	
4/24	五	白飯	五香黑豆干x1 滷:黑豆干	青椒油片絲 炒:青椒Q,油片	冬瓜土豆麵筋 煮:冬瓜Q,麵筋,水煮花生	雪菜茼蒿 燒:茼蒿,雪裡紅	滷大根圈x1 滷:白蘿蔔Q	有機蔬菜 海帶芽,金針菇Q,薑		6 5	2 7	2 7	2 4	8 3	
4/27	一	紅藜飯	椒鹽魚排x1 燒:素魚排	麻婆豆腐 燒:豆腐	鮮燒蒲瓜 炒:蒲瓜Q,紅蘿蔔Q,木耳Q	醬爆雙菇 炒:杏鮑菇Q,香菇Q	芝麻牛蒡絲 蒸:芝麻牛蒡絲	履歷蔬菜 榨菜,筍絲,粉絲		6 5	2 6	2 9	2 3	8 6	
4/28	二	白飯	茄汁豆包 燒:豆包	醬炒冬粉 炒:冬粉,芹Q,紅蘿蔔Q	鹽水時蔬 炒:高麗菜Q,小瓜Q,木耳Q	沙茶素米血 燒:素米血,紅蘿蔔Q	黑胡椒薯丁 炒:豆薯Q,紅蘿蔔Q,毛豆Q	有機蔬菜 豆腐,味噌	豆奶	6 7	2 5	2 1	2 7	8 1	
4/29	三	傳統炒麵	豆皮蔬菜捲 蒸:豆皮蔬菜捲	黃金地瓜薯 炸:地瓜Q	豆干小炒 炒:豆芽菜Q,豆干片,紅蘿蔔Q	紅燒烤麩 燒:烤麩,木耳Q	醋拌海帶芽 炒:海帶芽,紅蘿蔔,香菜	季節蔬菜 紅豆丁,地瓜圓		6 8	2 5	2 1	2 9	8 7	
4/30	四	白飯	炸蔬菜餅x1 炸:高麗菜Q,紅蘿蔔Q,芝麻	義式洋芋 煮:番茄Q,洋芋Q,菇Q	海結蘿蔔煮 煮:白蘿蔔Q,海帶結	塔香茄子 燒:茄子Q	滷豆皮結 滷:豆皮結	有機蔬菜 大瓜Q,紅蘿蔔Q		6 5	2 6	2 8	2 1	8 3	

★食材一律使用國產生鮮肉品及非基改食材 ★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

◎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。

☆ 回饋豆奶:4/28(二)

營養師：沈凱瑄、曾芳瑩、張韻瑩