

110 年 12 月 午餐食譜

日期	主食	副食一	副食二	副食三	湯	其他
1 (三)	白飯	綜合滷味	芹香黑輪	蒜香菠菜	紅豆地瓜圓湯	
2 (四)	紅藜飯	蔥油雞	洋蔥炒肉絲	炒A菜	當歸素羊肉湯	
3 (五)	皮蛋海鮮粥		草莓小饅頭*2			鮮奶
6 (一)	白飯	泡菜燒肉	玉米炒蛋	蒜炒菜豆	玉米排骨湯	
7 (二)	白飯	五彩雞丁	黃瓜木耳肉片	鮮菇青江	薑絲冬瓜湯	時令水果
8 (三)	白飯	沙茶什錦	三杯干丁鮑菇	拌毛豆莢	綠豆湯	
9 (四)	芝麻飯	豆腐乳炒雞	麻醬三絲	奶油白菜	紫菜蛋花湯	
10 (五)	白油麵	肉羹麵配料	炸土魷魚條	煙燻蛋		蔬果汁
13 (一)	白飯	泰式打拋豬	紅蘿蔔炒蛋	蒜香大陸妹	大頭菜排骨湯	
14 (二)	白飯	孜然洋蔥雞	毛豆干丁	海帶絲黃豆芽	冬瓜香菇雞湯	時令水果
15 (三)	白飯	塔香油豆腐	綠野鮮菇	枸杞高麗菜	豆薯蛋花湯	
16 (四)	海苔飯	芝麻蜜汁雞	脆筍肉絲	腐皮小白菜	蘿蔔排骨湯	
17 (五)	烏龍麵	鍋燒烏龍湯料		牙白仔餅		豆漿
20 (一)	白飯	馬鈴薯燉肉	燻雞拌洋蔥	蒜香油菜	玉米蛋花湯	
21 (二)	白飯	三杯雞	筍干油豆腐	紅K炒高麗	八寶湯圓	時令水果
22 (三)	白飯	泰式炸豆腐	番茄炒蛋	咖哩花椰	海芽味噌湯	
23 (四)	紫米飯	香檸烤雞翅	黃瓜燴鳥蛋	木耳小白菜	皇帝豆排骨湯	
24 (五)	鐵板麵	義大利肉醬	培根花椰		玉米濃湯	蔬果汁
27 (一)	白飯	香蔥蒸魚	培根馬鈴薯	蒜香小黃瓜	青菜餛飩湯	
28 (二)	白飯	糖醋雞丁	柴魚蒸蛋	鐵板銀芽	虱目魚湯	時令水果
29 (三)	麵疙瘩	酸辣湯麵料		香Q滷蛋		優格
30 (四)	五穀飯	咖哩豬肉	玉米雞丁	芝香菠菜	肉骨茶湯	

本校供應國產豬肉

※ 午餐菜單可能因應天氣變化、物價波動或緊急應變臨時狀況而有所變動，敬請見諒！