111年1月 午餐食譜

日期	主食	副食一	副食二	副食三	湯	其他
3 (-)	白飯	台式滷肉	海帶炒黃豆芽	紅K炒高麗	香菇雞湯	
4 (<u>-</u>)	白飯	燒烤雞翅	蕃茄炒蛋	薑絲尼龍菜	南瓜玉米濃湯	時令水果
5 (三)	白飯	三杯干丁鮑菇	黃瓜貢片	蒜香花椰	黑糖地瓜芋圓 甜湯	
6 (四)	糙米紅藜飯	南洋綠咖哩雞	玉米肉末	蒜香大陸妹	蛤蜊味噌豆腐 湯	
7 (五)	台式鹹粥		熟鍋貼*2			豆漿
10 (-)	白飯	泰式檸檬魚	毛豆干丁	蒜香菠菜	薑母雞骨湯	
11 (<u> </u>	白飯	蔥油雞	桂竹筍炒肉絲	香菇高麗菜	黃瓜魚丸湯	時令水果
12 (三)	白飯	蜜汁豆乾	菜脯炒蛋	田園四喜	蔬食酸辣湯	
13 (四)	胚芽飯	雞肉親子丼	麻婆豆腐	紅K炒青江	小魚味噌湯	
14 (五)	什錦炒麵		鬆餅		蘿蔔玉米湯	蔬果汁
17 (-)	白飯	日式燒肉	芙蓉南瓜	沙茶油菜	白菜貢丸湯	
18 (<u>-</u>)	白飯	咖哩雞	木耳炒三鮮	芝香菠菜	玉米蛋花湯	時令水果
19 (三)	白飯	韓式炒年糕	日式蒸蛋	鐵板豆芽	蜜檸山粉圓	
20 (四)	香菇蛋黃肉 粽		鮮肉包		活力蔬菜鍋	鮮奶

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!