

111 年 05 月 午餐食譜

日期	主食	副食一	副食二	副食三	湯	其他
2 (一)	白飯	蔥爆豬柳	彩椒雞丁	銀魚莧菜	泡菜豆腐鍋	
3 (二)	白飯	日式照燒雞	芋香毛豆	珍菇絲瓜	黃瓜排骨湯	時令水果
4 (三)	白飯	綜合滷味	酸菜炒麵腸	沙茶油菜	檸檬愛玉冰	
5 (四)	地瓜飯	三杯雞	鳳梨木耳炒豬肉	枸杞高麗菜	紫菜蛋花湯	
6 (五)	炒什錦麵疙瘩		醬燒小肉包*2		薑絲冬瓜湯	鮮奶
9 (一)	白飯	泰式打拋豬	芹香黑輪	開陽扁蒲	豆薯蛋花湯	
10 (二)	白飯	豆豉蒸魚	玉米肉燥	蒜香大陸妹	冬瓜排骨酥湯	時令水果
11 (三)	白飯	白醬馬鈴薯	香Q滷蛋	炒雙花菜	冬瓜粉圓冰	
12 (四)	糙米飯	蔥油雞	竹筍炒肉絲	蒜香青江	豆腐味噌湯	
13 (五)	米苔目		葡萄餐包			豆漿
16 (一)	白飯	南洋綠咖哩豬	胡蘿蔔炒蛋	香菇高麗菜	海芽豆腐湯	
17 (二)	白飯	梅子雞丁	肉末三色	油菜金菇	雞茸玉米濃湯	時令水果
18 (三)	白飯	韓式炒年糕	花生麵筋	薑絲小白菜	仙草蜜	
19 (四)	五穀飯	芝麻蜜汁雞	客家小炒	白菜滷	玉米排骨湯	
20 (五)	香菇蛋黃肉粽		鮮肉包		活力蔬菜湯	蔬果汁
23 (一)	白飯	薑汁燒肉	胡麻雞絲	蒜香空心菜	餛飩湯	
24 (二)	白飯	孜然洋蔥雞	沙茶豆干	木耳黃瓜	筍片排骨湯	時令水果
25 (三)	白飯	三杯豆腐鮑菇	泡菜炒豆芽	絲瓜滑菇	玉米蛋花湯	
26 (四)	紫米飯	香酥雞柳*2	培根洋蔥炒蛋	蟹味西蘭花	青菜貢丸湯	
27 (五)	白飯	鮮味雞肉絲		腐皮小白菜	柴魚味噌湯	優格
30 (一)	白飯	馬鈴薯燉肉	黃瓜魚羹條	香炒油菜	金針肉絲湯	
31 (二)	白飯	蔥爆雞丁	茄汁豆包	蒜香大陸妹	山藥排骨湯	時令水果

本校供應國產豬肉

★ 午餐菜單可能因為天氣變化、物價波動或緊急應變臨時狀況而有所更動，敬請見諒！