

莊敬國小 111 年 4 月 1 日至 111 年 4 月 29 日午餐廠商供應表

| 班級 供餐日期 | 一、三年級 | 二、四年級 | 五年級 | 六年級 | 行政及課後照顧 |
|-------------------|-------|-------|-----|-----|---------|
| 4 月 1 日~4 月 8 日 | 沅益 | 全盛 | 皇佳 | 國琳 | 皇佳 |
| 4 月 11 日~4 月 15 日 | 國琳 | 沅益 | 全盛 | 皇佳 | 全盛 |
| 4 月 18 日~4 月 22 日 | 皇佳 | 國琳 | 沅益 | 全盛 | 沅益 |
| 4 月 25 日~4 月 29 日 | 全盛 | 皇佳 | 國琳 | 沅益 | 國琳 |



全盛美食111年4月菜單莊敬國小

◎公司地址：新北市樹林區保安街三段1巷1號 電話：02-26884900 ◎營養師：許金鳳、陳雅婷、周詩祐、葉姿秀、藍雯琪、林映汝、劉彥伶、李賢蒂

★本公司豬肉及其製品全面使用國產肉、全面使用非基改玉米及豆製品，請大家安心食用★

★本公司未使用輻射污染食品，請大家安心食用★

| 日期 | 星期 | 主食 | 主菜 | 副菜 | 湯品 | 附餐 | 全蛋類 | 蛋內蛋類 | 油類類 | 蔬菜類 | 熱量 |
|-------------------|---------|---|-------------------------------------|---|---------------------------------------|---|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1 | 五 | 家常 豬肉炒麵 <small>麵條、豬肉、時蔬</small> | 脆皮炸雞排 <small>雞排-炸(X1)</small> | 豬肉鍋貼 <small>鍋貼-蒸(X2)</small> | 香蔥海結 <small>海帶結、紅蘿蔔、蔥-煮</small> | 有機 冬瓜排骨湯 <small>冬瓜、排骨、薑絲</small> | 5 1 | 2 7 | 2 7 | 2 2 | 7 6 |
| 兒童節快樂~放假去~ | | | | | | | | | | | |
| 4 | 二 | | | | | | | | | | |
| 5 | 二 | | | | | | | | | | |
| 7 | 四 | 白飯 <small>白米</small> | 泰式椒麻雞 <small>雞肉、彩椒-燒</small> | 香草莎莎肉醬 <small>豬肉、馬鈴薯、義大利香料-煮</small> | 金瓜白菜 <small>大白菜、南瓜、木耳-炒</small> | 有機 酸辣湯 <small>豆腐、筍、雞蛋、木耳</small> | 5 2 | 2 8 | 2 7 | 2 1 | 7 8 |
| 8 | 五 | 玉米飯 <small>白米、玉米</small> | 醃醃滷肉 <small>豬肉、油豆腐-滷</small> | 紅絲炒蛋 <small>雞蛋、紅蘿蔔-炒</small> | 川耳扁蒲 <small>扁蒲、木耳-煮</small> | 有機 雙色蘿蔔湯 <small>白蘿蔔、紅蘿蔔</small> | 5 8 | 2 6 | 2 3 | 2 5 | 7 5 |
| 11 | 一 | 胚芽飯 <small>白米、胚芽米</small> | 雞肉親子丼 <small>雞肉、洋蔥、雞蛋-煮</small> | 麻婆豆腐 <small>豆腐、豬肉、紅蘿蔔-燒</small> | 蒜味花椰 <small>花椰菜、蒜-炒</small> | 履歷 針菇木耳湯 <small>時瓜、金針菇、木耳</small> | 5 7 | 2 7 | 2 7 | 2 3 | 7 2 |
| | 一 蔬食 | 胚芽飯 <small>白米、胚芽米</small> | 烤地瓜 <small>地瓜-烤(X1)</small> | 麻婆豆腐 <small>豆腐、紅蘿蔔-燒</small> | 蒜味花椰 <small>花椰菜、蒜-炒</small> | 履歷 針菇木耳湯 <small>時瓜、金針菇、木耳</small> | 5 7 | 2 7 | 2 7 | 2 3 | 7 2 |
| 12 | 二 | 白飯 <small>白米</small> | 椒鹽炸魚 <small>魚肉-炸(X3)</small> | 咖哩燉肉 <small>馬鈴薯、豬肉、洋蔥、咖哩-煮</small> | 炒高麗菜 <small>高麗菜、木耳、紅蘿蔔-炒</small> | 有機 紅豆麥片湯 <small>紅豆、麥片</small> | 5 2 | 2 8 | 2 7 | 2 2 | 7 7 |
| 14 | 四 | 薏仁飯 <small>白米、洋薏仁</small> | 蔥燒豬肉 <small>豬肉、蔥-燒</small> | 酸甜炒蛋 <small>雞蛋、洋蔥、蕃茄-炒</small> | 炒三絲 <small>海帶絲、時蔬、紅蘿蔔-煮</small> | 有機 結頭菜雞湯 <small>結頭菜、雞骨</small> | 5 7 | 2 7 | 2 7 | 2 3 | 7 2 |
| 15 | 五 | 茄汁雞肉 義大利麵 <small>義大利麵、雞肉、洋蔥</small> | 烤雞腿 <small>雞腿-烤(X1)</small> | 芋泥包 <small>芋泥包-蒸(X1)</small> | 彩椒四季 <small>四季豆、黃椒、紅椒、鮮菇-炒</small> | 有機 酸菜脆筍湯 <small>酸菜、脆筍</small> | 5 1 | 2 8 | 2 7 | 2 1 | 7 1 |
| 18 | 一 | 白飯 <small>白米</small> | 打拋豬 <small>豬肉、蕃茄、九層塔-燒</small> | 可樂餅 <small>可樂餅-炸(X1)</small> | 鮮味燒瓜 <small>時瓜、鮮菇、木耳-煮</small> | 履歷 味噌豆腐湯 <small>豆腐、海帶芽、味噌</small> | 5 8 | 2 6 | 2 2 | 2 2 | 7 2 |
| | 一 蔬食 | 白飯 <small>白米</small> | 蠔油油豆腐 <small>油豆腐、毛豆仁-煮</small> | 可樂餅 <small>可樂餅-炸(X1)</small> | 鮮味燒瓜 <small>時瓜、鮮菇、木耳-煮</small> | 履歷 味噌豆腐湯 <small>豆腐、海帶芽、味噌</small> | 5 8 | 2 6 | 2 2 | 2 2 | 7 2 |
| 19 | 二 | 什錦豬肉 烏龍麵 <small>烏龍麵、豬肉、時蔬</small> | 蜜汁翅小腿 <small>翅小腿-滷(X2)</small> | 三杯天婦羅 <small>甜不辣、九層塔-煮</small> | 肉燥銀芽 <small>豆芽菜、豬肉、韭菜-炒</small> | 有機 南瓜濃湯 <small>南瓜、洋芋、紅蘿蔔</small> | 5 3 | 2 7 | 2 7 | 2 2 | 7 7 |
| 21 | 四 | 玉米飯 <small>白米、玉米</small> | 沙茶鮮魚 <small>魚肉、洋蔥、沙茶醬-煮</small> | 滑嫩蒸蛋 <small>雞蛋-蒸</small> | 鮑菇甘藍 <small>高麗菜、杏鮑菇、木耳-炒</small> | 有機 菜頭排骨湯 <small>白蘿蔔、排骨</small> | 5 1 | 2 7 | 2 7 | 2 2 | 7 6 |
| 22 | 五 | 白飯 <small>白米</small> | 蒜香燒肉 <small>豬肉、豆芽菜-燒</small> | 蜜汁豆干 <small>黑豆干、芝麻、毛豆仁-滷</small> | 針菇竹筍 <small>竹筍、金針菇、紅蘿蔔-炒</small> | 有機 蕃茄蛋花湯 <small>蕃茄、雞蛋、小白菜</small> | 5 1 | 2 8 | 2 7 | 2 3 | 7 6 |
| 25 | 一 | 薏仁飯 <small>白米、洋薏仁</small> | 甜麵醬燒雞 <small>雞肉、時蔬、甜麵醬-燒</small> | 南瓜炒蛋 <small>雞蛋、南瓜-炒</small> | 白菜滷 <small>大白菜、香菇、木耳-滷</small> | 履歷 玉米燉湯 <small>玉米、紅蘿蔔</small> | 5 1 | 2 7 | 2 7 | 2 2 | 7 6 |
| | 一 蔬食 | 薏仁飯 <small>白米、洋薏仁</small> | 塔香素雞 <small>素雞片、九層塔-炒</small> | 南瓜炒蛋 <small>雞蛋、南瓜-炒</small> | 白菜滷 <small>大白菜、香菇、木耳-滷</small> | 履歷 玉米燉湯 <small>玉米、紅蘿蔔</small> | 5 1 | 2 7 | 2 7 | 2 2 | 7 6 |
| 26 | 二 | 白飯 <small>白米</small> | 花生豬肉 <small>豬肉、時蔬、花生-煮</small> | 筍燒豆腐 <small>豆腐、竹筍、木耳-煮</small> | 花椰彩蔬 <small>花椰菜、鮮菇、紅蘿蔔-炒</small> | 有機 鮮瓜薏仁湯 <small>時瓜、洋薏仁</small> | 5 1 | 2 8 | 2 7 | 2 2 | 7 0 |
| 28 | 四 | 豬肉炒飯 <small>白米、豬肉、紅蘿蔔</small> | 香酥魚條 <small>魚條-炸(X2)</small> | 和風凍豆腐 <small>凍豆腐、豬肉、蔥花-煮</small> | 薑燒冬瓜 <small>冬瓜、鮮菇、薑絲-燒</small> | 有機 銀耳桂圓湯 <small>白木耳、桂圓肉</small> | 5 1 | 2 8 | 2 6 | 2 3 | 7 2 |
| 29 | 五 | 白飯 <small>白米</small> | 蒜香豬排 <small>豬排-滷(X1)</small> | 鮮魷粉絲煲 <small>魷魚、寬冬粉、洋蔥-炒</small> | 脆拌結頭 <small>結頭菜、鮮菇、紅蘿蔔-煮</small> | 有機 蕃茄湯 <small>蕃茄、洋蔥</small> | 5 2 | 2 7 | 2 6 | 2 3 | 7 1 |

【茼蒿】又稱皇帝菜、菊花菜，具有菊花科植物特有的特殊清香氣味(大家常說的茼蒿味)，因在冬季盛產，所以常用來煮湯或作為火鍋配料，茼蒿的莖葉富含β-胡蘿蔔素、維生素C、維生素K、鈣、鐵、膳食纖維，有助於視力保健、維持骨骼健康、改善貧血、促進腸胃蠕動，可謂好處多多，下次不妨在吃火鍋時多吃點茼蒿，解膩清爽又健康。



美味午餐

莊敬國小
111.4月午餐菜單

★皇佳食品廠
臺灣豬標章
QR碼



臺灣豬標章QR碼
QR碼一掃解決
食安問題
QR碼一掃解決
食安問題

| 日期 | 星期 | 主食 | 今日主菜 | 美味副菜 | 季節蔬菜 | 湯品 | 豬肉 | 雞肉 | 魚肉 | 蛋類 | 豆類 | 其他 | 營養 |
|----|----|-------------|-------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-----|-----|-----|-----|----|----|-----|
| 1 | 五 | 糙米飯 | 義式燉肉 肉丁S馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-燉 | 鮮菇蒲瓜 蒲瓜Q鮮菇Q紅蘿蔔Q-炒 | 肉燥福州丸 福州丸S絞肉S-煮 | 玉米蛋花湯 玉米粒S雞蛋Q | 5.7 | 2.5 | 2.2 | 2.5 | | | 754 |
| 4 | 一 | 連續假期 | | | | | | | | | | | |
| 5 | 二 | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 四 | 香Q白飯 | 瓜仔雞 雞丁S脆瓜T-煮 | 麻香肉片 肉片S豆薯Q-煮 | 茄汁炒蛋 洋蔥Q雞蛋Q-炒 | 有機蔬菜 小魚味噌湯 海帶芽小魚干 | 5.6 | 2.6 | 2.2 | 2.6 | | | 759 |
| 8 | 五 | 燕麥飯 | 橙香里肌 豬排S-燒 | 油腐肉燥 油豆腐絞肉S-煮 | 甘梅地瓜 地瓜Q-炸 | 有機蔬菜 芙蓉濃湯 玉米粒S紅蘿蔔Q火腿S雞蛋Q | 5.6 | 2.5 | 2 | 2.7 | | | 751 |
| 11 | 一 | 千島香鬆飯 | 蒜蓉雞腿 雞腿S-滷 | 時蔬髮菜羹 大白菜Q鮮菇Q木耳Q髮菜肉絲S-煮 | 蜜燒黑干 黑豆干-燒 | 產銷履歷 佛手肉片湯 佛手瓜Q肉片S | 5.5 | 2.5 | 2.2 | 2.5 | | | 740 |
| 12 | 二 | 胚芽米飯 | 椰香咖哩豬 肉丁S馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-煮 | 家常豆腐 豆腐紅蘿蔔Q木耳Q-煮 | 小瓜肉片 小黃瓜Q肉片S-炒 | 有機蔬菜 綠豆湯 綠豆 | 5.7 | 2.5 | 2.2 | 2.6 | | | 759 |
| 14 | 四 | 香Q白飯 | 壽喜燒肉片 洋蔥Q肉片S-煮 | 咋滋魚塊x2 魚塊Q-炸 | 紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔Q雞蛋Q-炒 | 有機蔬菜 和風豆腐湯 豆腐柴魚片 | 5.5 | 2.5 | 2.2 | 2.7 | | | 749 |
| 15 | 五 | 五穀米飯 | 迷迭香雞腿排 雞腿排S-滷 | 醬冬瓜肉燥 冬瓜Q絞肉S-煮 | 干絲銀芽 豆芽菜Q干絲韭菜Q-炒 | 有機蔬菜 法式濃湯 馬鈴薯Q紅蘿蔔Q洋蔥Q雞蛋Q | 5.6 | 2.5 | 2.2 | 2.6 | | | 752 |
| 18 | 一 | 糙米飯 | 紅燒豬腩 肉丁S白蘿蔔Q-燒 | 玉米雞蓉 玉米粒S毛豆Q雞絞肉Q-煮 | 柴香花枝燒X2 花枝丸S-燒 | 產銷履歷 酸辣湯 豆腐木耳Q紅蘿蔔Q雞蛋Q筍T | 5.6 | 2.5 | 2 | 2.7 | | | 751 |
| 19 | 二 | 什錦炒麵 | 三杯雞 雞丁S豆干-煮 | 木須黃瓜 大黃瓜Q木耳Q紅蘿蔔Q-煮 | 雙色小饅頭 雞蛋小饅頭S黑糖小饅頭-蒸 | 有機蔬菜 沙茶蔬菜湯 鮮菇Q高麗菜Q肉絲S | 5.5 | 2.5 | 2.3 | 2.6 | | | 747 |
| 21 | 四 | 燕麥飯 | 五香棒腿 雞腿S-滷 | 白醬洋芋 馬鈴薯Q通心粉絞肉S-煮 | 芹香素雞 芹菜Q素雞-煮 | 有機蔬菜 薑絲冬瓜湯 冬瓜Q肉片S | 5.8 | 2.5 | 2.1 | 2.5 | | | 759 |
| 22 | 五 | 香Q白飯 | 香酥魚排 魚排Q-炸 | 瓜仔肉 絞肉S脆瓜T-煮 | 韓式拌雜菜 油菜Q冬粉海帶芽豆管紅蘿蔔Q-煮 | 有機蔬菜 香菇雞湯 香菇Q白蘿蔔Q雞丁Q | 5.6 | 2.5 | 2 | 2.7 | | | 751 |
| 25 | 一 | 胚芽米飯 | 醬燒雞翅 雞翅S-滷 | 洋蔥肉片 肉片S洋蔥Q-炒 | 雙菇豆腐 豆腐毛豆Q香菇Q金針菇Q-煮 | 產銷履歷 羅宋湯 蕃茄Q高麗菜Q芹菜Q肉絲S | 5.5 | 2.5 | 2.2 | 2.6 | | | 745 |
| 26 | 二 | 香Q白飯 | 家鄉燉肉 肉丁S筍T-燉 | 香香雞塊X2 雞塊S-炸 | 黃金炒蛋 玉米粒S雞蛋Q-炒 | 有機蔬菜 大瓜雞丁湯 大黃瓜Q雞丁Q | 5.6 | 2.5 | 2 | 2.7 | 1 | | 811 |
| 28 | 四 | 海苔肉鬆飯 | BBQ豬排 豬排S-燒 | 蛋酥白菜 大白菜Q雞蛋Q木耳Q紅蘿蔔Q-煮 | 紅麴肉燥 豆薯Q絞肉S-滷 | 有機蔬菜 冬瓜茶山粉圓 山粉圓Q圓 | 5.6 | 2.5 | 2.2 | 2.7 | | | 756 |
| 29 | 五 | 五穀米飯 | 麻香雞丁 雞丁S高麗菜Q豆管-煮 | 咖哩肉丸子 獅子頭S洋蔥Q-煮 | 薑燒冬瓜 冬瓜Q鮮菇Q毛豆Q-燒 | 有機蔬菜 麵線羹湯 雞塊肉筍木耳Q紅蘿蔔Q筍T雞蛋Q | 5.6 | 2.5 | 2.1 | 2.6 | | | 749 |

★本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米。★提供履歷米供餐，4/26(二)回饋水果。 營養師 劉容均、鄭雅芸

★本廠一律使用國產豬肉、雞肉(含再製加工品)。

(S)：CAS 台灣優良農產品標章 (Q)：台灣農產生產追溯 (T)：產地-台灣

國琳團膳 111年4月菜單 莊敬國小

★食材來源一律使用臺灣國產豬肉

提供3章1Q及非基改食材

| 日期 | 星期 | 主食 | 主菜 | 副菜 | 青菜 | 湯品 | 附餐 | 全穀雜糧類(份) | 豆、肉蛋類(份) | 蔬菜類(份) | 油類(份) | 熱量 | 章Q | 精款 | |
|------|----|----------|-----------------------|-----------------------------|---------------------------|------|-------------------------|----------|----------|--------|-------|-----|----|----|--|
| 4/1 | 五 | 白飯 | 鹹酥雞 雞丁C, 九層塔, 炸 | 燒賣 燒賣C, 蒸 | 香菇青菜 香菇Q, 青菜Q, 炒 | 有機蔬菜 | 雙色白玉湯 紅白蘿蔔Q, 煮 | 5.5 | 2.5 | 2 | 2.3 | 726 | 0 | | |
| 4/4 | 一 | 清明節連假 | | | | | | | | | | | | | |
| 4/5 | 二 | 清明節連假 | | | | | | | | | | | | | |
| 4/7 | 四 | 白飯 | 筍乾燉肉 筍乾, 豬肉C, 焗 | 蒸蛋 雞蛋Q, 蒸 | 開陽香菇 香菇Q, 蝦米, 蔬菜Q, 炒 | 有機蔬菜 | 冬瓜湯 冬瓜Q, 薑絲, 煮 | 5.2 | 2.4 | 2 | 2.4 | 702 | 0 | | |
| 4/8 | 五 | 小米飯 | 糖醋排骨 排骨Q, 炒 | 洋蔥肉絲 洋蔥Q, 肉絲Q, 炒 | 麻婆豆腐 豆腐, 絞肉Q, 炒 | 有機蔬菜 | 沙茶肉羹湯 紅白蘿蔔Q, 肉羹S, 煮 | 5.5 | 2.4 | 2 | 2.4 | 723 | 0 | | |
| 4/11 | 一 | 白飯 | 塔香三杯雞 雞丁C, 九層塔, 炒 | 府城燒豆腐 豆腐, 絞肉Q, 燒 | 金針菇青菜 金針菇Q, 青菜Q, 炒 | 產銷履歷 | 海芽味噌湯 海帶芽, 味噌, 煮 | 5.5 | 2.4 | 2 | 2.4 | 723 | 0 | | |
| 4/11 | 一 | 白飯 蔬食日 | 府城燒豆腐 豆腐, 絞肉Q, 燒 | 薯餅 薯餅, 炸 | 金針菇青菜 金針菇Q, 青菜Q, 炒 | 產銷履歷 | 海芽味噌湯 海帶芽, 味噌, 煮 | 5.5 | 2.4 | 2 | 2.4 | 723 | 0 | | |
| 4/12 | 二 | 紫米飯 | 叉燒肉 里肌肉條Q, 烤 | 彩椒鮮蔬 彩椒Q, 蔬菜Q, 炒 | 砂鍋獅子頭 獅子頭C, 燒 | 有機蔬菜 | 冬瓜QQ 冬瓜碎, QQ, 煮 | 5.4 | 2.4 | 2 | 2.5 | 721 | 0 | | |
| 4/14 | 四 | 糙米飯 | 鐵板肉柳 洋蔥Q, 豬肉柳C, 炒 | 香蔥菜甫蛋 青蔥, 雞蛋Q, 炒 | 關東蘿蔔煮 紅白蘿蔔Q, 菇類Q, 燒 | 有機蔬菜 | 白菜肉絲湯 大白菜Q, 肉絲Q, 煮 | 5.3 | 2.4 | 2 | 2.3 | 705 | 0 | | |
| 4/15 | 五 | 白飯 | 脆皮雞翅 雞翅C, 炸 | 肉絲高麗 肉絲Q, 高麗菜Q, 炒 | 蔥爆乾片 青蔥, 乾片, 炒 | 有機蔬菜 | 當歸燉湯 當歸片, 蘿蔔Q, 大骨, 煮 | 5.5 | 2.4 | 2 | 2.4 | 723 | 0 | | |
| 4/18 | 一 | 黑芝麻飯 | 義式番茄燉肉 番茄Q, 豬肉C, 焗 | 花枝排 花枝排C, 炸 | 雞丁白玉 雞丁C, 白蘿蔔Q, 炒 | 產銷履歷 | 味噌豆腐湯 非基改豆腐, 味噌, 煮 | 5.5 | 2.4 | 2 | 2.4 | 723 | 0 | | |
| 4/18 | 一 | 黑芝麻飯 蔬食日 | 義式番茄豆腐 番茄Q, 豆腐, 焗 | 芋香大白 芋頭Q, 大白菜Q, 炒 | 雞丁白玉 雞丁C, 白蘿蔔Q, 炒 | 產銷履歷 | 味噌豆腐湯 非基改豆腐, 味噌, 煮 | 5.5 | 2.4 | 2 | 2.4 | 723 | 0 | | |
| 4/19 | 二 | 白飯 | 沙茶魚丁 水鯊魚丁Q, 炒 | 肉燥乾丁 絞肉Q, 豆干, 炒 | 蒜香長豆 長豆Q, 蒜頭, 炒 | 有機蔬菜 | 筍片大骨湯 筍片Q, 大骨, 煮 | 5.4 | 2.4 | 2 | 2.5 | 721 | 0 | | |
| 4/21 | 四 | 麥片飯 | 南洋咖哩雞 雞丁Q, 馬鈴薯Q, 煮 | 彩椒燒油腐 彩椒Q, 油豆腐, 炒 | 滷蛋 雞蛋Q, 魯 | 有機蔬菜 | 白玉大骨湯 白蘿蔔Q, 大骨Q, 煮 | 5.4 | 2.4 | 2 | 2.3 | 712 | 0 | | |
| 4/22 | 五 | 白飯 | BBQ豬排 豬排C, 油 | 玉米三色 玉米粒C, 馬鈴薯Q, 胡蘿蔔Q, 炒 | 肉絲大白 大白菜Q, 肉絲Q, 炒 | 有機蔬菜 | 大頭菜湯 大頭菜Q, 煮 | 5.3 | 2.4 | 2 | 2.4 | 709 | 0 | | |
| 4/25 | 一 | 白飯 | 親子雞肉柳 洋蔥Q, 雞柳Q, 炒 | 鐵板油腐 油豆腐, 炒 | 筍乾燜肉 筍乾Q, 豬肉Q, 燜 | 產銷履歷 | 洋芋大骨湯 馬鈴薯Q, 大骨Q, 煮 | 5.3 | 2.4 | 2 | 2.4 | 709 | 0 | | |
| 4/25 | 一 | 白飯 蔬食日 | 可樂餅 可樂餅, 炸 | 鐵板油腐 油豆腐, 炒 | 筍乾燜肉 筍乾Q, 豬肉Q, 燜 | 產銷履歷 | 洋芋大骨湯 馬鈴薯Q, 大骨Q, 煮 | 5.3 | 2.4 | 2 | 2.4 | 709 | 0 | | |
| 4/26 | 二 | 地瓜飯 | 粉嫩里肌排 里肌排C, 燒 | 番茄豆腐 番茄Q, 豆腐, 炒 | 海帶三絲 海帶絲, 白乾絲, 胡蘿蔔Q, 炒 | 有機蔬菜 | 冬瓜薑絲湯 冬瓜Q, 薑絲, 煮 | 5.3 | 2.4 | 2 | 2.4 | 709 | 0 | 水果 | |
| 4/28 | 四 | 糙米飯 | 紅燒魚丁 魚丁Q, 紅燒 | 塔香鹹酥雞 雞丁C, 九層塔, 炸 | 玉米蘿蔔煮 玉米段Q, 紅白蘿蔔Q, 煮 | 有機蔬菜 | 枸杞銀耳 枸杞, 白木耳, 煮 | 5.4 | 2.4 | 2 | 2.3 | 712 | 0 | | |
| 4/29 | 五 | 白飯 | 生薑肉片 肉片C, 薑片, 炒 | 醬燒冬瓜 冬瓜Q, 炒 | 螞蟻上樹 冬粉, 絞肉Q, 炒 | 有機蔬菜 | 豆芽肉絲湯 豆芽Q, 肉絲Q, 煮 | 5.3 | 2.4 | 2 | 2.4 | 709 | 0 | | |

*本菜單可能含有蝦、芒果、花生、奶類、蛋、堅果、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品等政府公告之11大易致過敏原料，不適合對其過敏體質者食用，食用前請各位師生特別注意。

*4/26(二)公糧米回饋水果一份

營養師 李景惠