

日期	星期	主食	主菜	副菜(一)	副菜(二)	青菜(三)	湯品(五)	主食類	魚肉蛋豆	蔬菜類	油脂類	熱量
12/2	一	白米飯	香菇肉絲	椒鹽翅腿	玉米沙茶	時令青菜	海帶芽魚蛋湯	7.0	2.3	2.2	2.5	830
12/3	二	白米飯	茄汁肉排	瓜仔肉貢丸	蠔油洋芋	時令青菜	味噌豆腐湯	7.0	2.4	2.3	2.6	845
12/4	三	白米飯	香酥雞翅	麻婆豆腐	紅蘿蔔炒蛋	時令青菜	榨菜金針菇湯	7.0	2.5	2.2	2.5	835
12/5	四	白米飯	麵輪燒肉	花枝丸	海帶結三味	時令青菜	冬瓜茶	7.0	2.4	2.2	2.4	838
12/6	五	白米飯	鹽酥雞丁	沙茶米血糕	筍絲肉羹	時令青菜	麵線柴魚湯	7.0	2.3	2.2	2.5	831
12/9	一	白米飯	梅干扣肉	芝麻球	油腐鴿蛋	時令青菜	蛋花湯	7.0	2.6	2.3	2.4	851
12/10	二	白米飯	宮保雞柳	蝦仁排	番茄蛋豆腐	時令青菜	青菜豆腐湯	7.0	2.3	2.2	2.5	830
12/11	三	白米飯	無骨雞排	蔥燒粉絲	麻辣燙	時令青菜	筍片湯	7.0	2.5	2.2	2.5	835
12/12	四	火腿炒飯	礁鹽翅腿	水餃+薯條	茄汁甜不辣	時令青菜	粉圓湯	7.0	2.4	2.2	2.4	838
12/13	五	白米飯	梅干扣肉	蔥燒豆干片	關東煮	時令青菜	海帶芽貢丸湯	7.0	2.4	2.3	2.6	845
12/16	一	白米飯	花枝排	瓜仔肉燥	玉米燴蛋	時令青菜	蛋花湯	7.0	2.3	2.2	2.5	831
12/17	二	白米飯	里肌豬排	碎脯炒蛋	洋芋魚蛋	時令青菜	菇菇湯	7.0	2.5	2.2	2.5	835
12/18	三	雞肉飯	雞肉絲	開胃筍干	五香滷蛋	時令青菜	味噌豆腐湯	7.0	2.3	2.2	2.5	830
12/19	四	白米飯	胡椒雞翅	油腐肉燥	關東煮	時令青菜	梅子綠茶	7.0	2.4	2.2	2.4	838
12/20	五	白米飯	香菇肉絲	雞塊+花枝揚	紅蘿蔔炒蛋	時令青菜	彩頭湯	7.0	2.3	2.2	2.5	831
12/23	一	白米飯	塔香雞排	螞蟻上樹	番茄蛋豆腐	時令青菜	油豆腐湯	7.0	2.3	2.2	2.5	831
12/24	二	白米飯	里肌豬排	珍珠丸子	麻辣燙	時令青菜	魚蛋湯	7.0	2.3	2.2	2.5	830
12/25	三	白米飯	無骨雞排	麻油米血	洋芋肉絲	時令青菜	柴魚麵線湯	7.0	2.6	2.3	2.4	851
12/26	四	白米飯	洋蔥雞柳	魚餃鍋物	茄汁魚條	時令青菜	QQ圓湯	7.0	2.4	2.2	2.4	838
12/27	五	白米飯	打拋豬	燒賣+薯條	玉米炒蛋	時令青菜	白芋蘿蔔湯	7.0	2.4	2.3	2.6	845
12/30	一	白米飯	蝦仁排	瓜仔肉水晶餃	筍絲肉羹	時令青菜	蛋花湯	7.0	2.5	2.2	2.5	835
12/31	二	白米飯	香酥雞翅	麻婆豆腐	海結鴿蛋	時令青菜	金針菇湯	7.0	2.4	2.3	2.6	845

※當日實際菜色，請上校園食材查詢系統查詢。

※如遇上特殊狀況（如原物料廠商供應不及、食材品質不佳...等）會臨時調整菜單已避免餐點無法供應。

※本公司提供豬肉食材來源皆為臺灣國產豬。