

日期	星期	主食	主菜	副菜（一）	副菜（二）	青菜	湯品	主食類	魚肉蛋豆	蔬菜類	油脂類	熱量
5/1	四	白米飯	茄汁雞丁	麻婆豆腐	玉米豆仁	時令青菜	麥香紅茶	7.0	2.3	2.2	2.5	831
5/2	五	白米飯	日式豬排	麵輪肉燥	紅蔘炒蛋	時令青菜	筍片朴菜湯	7.0	2.4	2.2	2.4	838
5/5	一	白米飯	梅干扣肉	海鮮排	關東煮	時令青菜	蛋花清湯	7.0	2.4	2.3	2.6	845
5/6	二	白米飯	酥炸雞翅	蔥段豆干	清燉咖哩	時令青菜	彩頭清湯	7.0	2.6	2.3	2.4	851
5/7	三	白米飯	蜜汁里肌	螞蟻上樹	麻辣鍋物	時令青菜	金針菇粉絲湯	7.0	2.5	2.2	2.5	835
5/8	四	雞滷飯	雞滷肉	五香滷蛋	開胃筍干	時令青菜	仙草冰	7.0	2.4	2.2	2.4	838
5/9	五	白米飯	蜜汁雞排	蔭瓜油腐	海結百頁	時令青菜	味噌豆腐湯	7.0	2.6	2.3	2.4	851
5/12	一	白米飯	無骨雞排	新竹貢丸	番茄蛋豆腐	時令青菜	玉米蔬菜湯	7.0	2.3	2.2	2.5	831
5/13	二	白米飯	胡椒肉片	炸花枝楊+麥克雞塊	玉米燴蛋	時令青菜	彩頭魚蛋湯	7.0	2.5	2.2	2.5	835
5/14	三	白米飯	海鮮排	綜合滷味	什錦肉羹	時令青菜	紫菜蛋花湯	7.0	2.4	2.3	2.6	845
5/15	四	肉燥麵	香菇肉絲	炸芝麻球+酥炸水餃	五香滷蛋	時令青菜	雙Q甜品	7.0	2.5	2.2	2.5	835
5/16	五	白米飯	酥炸雞翅+麥克雞塊	油腐肉燥	人蔘燴蛋	時令青菜	海帶芽魚蛋湯	7.0	2.6	2.3	2.4	851
5/19	一	白米飯	日式豬排	蔥燒粉絲	沙茶什錦	時令青菜	味噌豆腐湯	7.0	2.4	2.2	2.4	838
5/20	二	白米飯	塔香雞排	家常豆腐	玉米豆仁	時令青菜	青蔥蛋花湯	7.0	2.6	2.3	2.4	851
5/21	三	白米飯	筍干爌肉	花枝排	咖哩魚蛋	時令青菜	柴魚麵線羹	7.0	2.4	2.3	2.6	845
5/22	四	火腿炒飯	快樂雞堡	蒸香芋包+黃金薯條	柴魚蒸蛋	時令青菜	冬瓜茶	7.0	2.3	2.2	2.5	831
5/23	五	白米飯	酥炸雞翅	茄汁魚條	菜脯炒蛋	時令青菜	海帶芽丸片湯	7.0	2.4	2.2	2.4	838
5/26	一	白米飯	茄汁肉排	綜合滷味	洋蔥炒蛋	時令青菜	筍片朴菜湯	7.0	2.5	2.2	2.5	835
5/27	二	白米飯	香酥雞腿	炒豆干丁	麻辣筍片魚蛋	時令青菜	蔬菜湯	7.0	2.5	2.2	2.5	835
5/28	三	白米飯	彩頭爌肉	麥克雞塊*2	海結鵪蛋	時令青菜	味噌湯	7.0	2.4	2.2	2.4	838
5/29	四	白米飯	宮保雞丁	五香滷蛋	沙茶筍片	時令青菜	愛玉冰	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。

※本公司提供豬肉食材來源皆為臺灣國產豬。