

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
2/23	一	白米飯	無骨肉排	碎瓜油豆腐	玉米豆仁	時令青菜	海帶芽湯	7.0	2.4	2.2	2.4	838
2/24	二	白米飯	香酥雞翅	麵輪水晶餃	綜合滷味	時令青菜	蛋花湯	7.0	2.3	2.2	2.5	830
2/25	三	白米飯	宮保雞丁	柳葉魚	番茄蛋豆腐	時令青菜	綠豆湯	7.0	2.4	2.3	2.6	845
2/26	四	白米飯	里肌豬排	螞蟻上樹	沙茶鍋物	時令青菜	彩頭湯	7.0	2.3	2.2	2.5	831
3/2	一	白米飯	韓式豬排	茄汁甜不辣	筍絲肉羹	時令青菜	味噌豆腐湯	7.0	2.6	2.3	2.4	851
3/3	二	白米飯	沙茶雞翅	瓜仔肉貢丸	紅蔘炒蛋	時令青菜	菇菇湯	7.0	2.3	2.2	2.5	830
3/4	三	咖哩飯	香酥雞堡	柴魚蒸蛋	鹽酥什錦	時令青菜	冬瓜茶	7.0	2.5	2.2	2.5	835
3/5	四	白米飯	打拋豬	椒鹽翅腿	螞蟻上樹	時令青菜	彩頭湯	7.0	2.4	2.2	2.4	838
3/6	五	白米飯	綜合鹽酥雞	五香滷蛋	玉米四色	時令青菜	蔬菜玉米湯	7.0	2.4	2.3	2.6	845
3/9	一	白米飯	蜜汁無骨雞	肉燥油腐	海結四味	時令青菜	蛋花湯	7.0	2.3	2.2	2.5	831
3/10	二	白米飯	咖哩雞丁	洋蔥香腸片	關東煮	時令青菜	海帶芽湯	7.0	2.5	2.2	2.5	835
3/11	三	牛排麵	香酥雞腿	爆漿餐包	炸物拼盤	時令青菜	黑糖粉圓	7.0	2.3	2.2	2.5	830
3/12	四	白米飯	胡椒豬排	蔥燒粉絲	麻辣燙	時令青菜	彩頭湯	7.0	2.4	2.2	2.4	838
3/13	五	白米飯	三杯雞翅	油豆腐貢丸	咖哩洋芋	時令青菜	榨菜雙絲湯	7.0	2.3	2.2	2.5	831
3/16	一	白米飯	梅干扣肉	炸物雙拼	沙茶鍋物	時令青菜	紫菜蛋花湯	7.0	2.3	2.2	2.5	831
3/17	二	白米飯	無骨雞排	碎瓜豆丁肉	玉米沙茶	時令青菜	菇菇湯	7.0	2.3	2.2	2.5	830
3/18	三	雞滷飯	肉絲雙拵	五香滷蛋	筍干朴菜	時令青菜	古早味紅茶	7.0	2.6	2.3	2.4	851
3/19	四	白米飯	胡椒豬排	茄汁蛋豆腐	菇菇魚蛋	時令青菜	彩頭丸片湯	7.0	2.4	2.3	2.6	845
3/20	五	白米飯	塔香雞腿	麵輪貢丸	海結鵪鶉蛋	時令青菜	柴魚麵線湯	7.0	2.5	2.2	2.5	835
3/23	一	白米飯	洋蔥小肉片	芝麻雙拵	紅蘿蔔炒蛋	時令青菜	海芽魚蛋湯	7.0	2.3	2.2	2.5	830
3/24	二	白米飯	麵輪燒雞	碎脯蔥蛋	咖哩洋芋	時令青菜	味噌豆腐湯	7.0	2.3	2.2	2.5	831
3/25	三	高麗菜肉絲飯	蜜汁翅腿	蘿蔔糕	豆干片雙味	時令青菜	冬瓜QQ圓	7.0	2.4	2.2	2.4	838
3/26	四	白米飯	鐵路豬排	螞蟻上樹	麻辣燙	時令青菜	蔥花蛋花湯	7.0	2.6	2.3	2.4	851
3/27	五	白米飯	無骨雞排	菇菇油豆腐	關東煮	時令青菜	白玉湯	7.0	2.5	2.2	2.5	835
3/30	一	白米飯	彩頭爌肉	雞塊+煎餃	玉米四色	時令青菜	麵線湯	7.0	2.4	2.3	2.6	845
3/31	二	白米飯	唐揚雞丁	滷蛋素肉	筍絲肉羹	時令青菜	柴魚蔬菜湯	7.0	2.3	2.2	2.5	831

※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。