

115 年 04 月 份 午 餐 食 譜

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐
04/01	三	白飯	咖哩雞肉燴料	※草莓甜甜圈		※小白菜蛋花湯	
04/02	四	白飯	※客家小炒	培根花椰	炒油菜	古早味冬瓜茶	季節水果
04/07	二	五穀飯	※古早味肉燥	黃瓜雞丁	鐵板銀芽	冬瓜排骨湯	※義美保久乳125cc
04/08	三	細白油麵	肉骨茶湯料		※白玉流沙奶皇包		
04/09	四	白飯	※麻油雞	※魚羹燴白菜	炒芥藍菜	綠豆西米露	季節水果
04/10	五	白飯	※里肌豬肉排	肉末絲瓜	蒜香尼龍菜	冬菜粉絲湯	季節水果
04/13	一	白飯	※蠔油雞翅	麻油鮮菇	炒莧菜	※蘿蔔魚丸湯	季節水果
04/14	二	紅藜小米飯	※筍干扣肉	雞絲炒韭菜豆芽	蒜香小白菜	扁蒲排骨湯	※簡單點優酪乳
04/15	三	細白油麵	番茄蘑菇麵拌料	※原味小鬆餅		※海芽蛋花湯	
04/16	四	白飯	※檸檬蒸魚	※三杯米血百頁	炒青江菜	肉骨茶湯	※100%台灣黃豆奶
04/17	五	白飯	※花瓜肉燥	雞肉絲炒高麗菜	蒜香油菜	地瓜芋圓湯	季節水果
04/20	一	白飯	※醬燒油腐	※花椰燴鵪蛋	炒莧菜	※味增豆枝湯	季節水果
04/21	二	麥片飯	※口水雞	※魚羹燴白菜	炒芥藍菜	※玉米蛋花湯	※光泉鮮奶
04/22	三	白飯	※絲瓜飯湯		香酥雞排		
04/23	四	白飯	※馬鈴薯燉肉	螞蟻上樹	蒜炒青江	綠豆薏仁湯	季節水果
04/24	五	白飯	※滷雞腿	蔥酥豆芽	薑絲小白菜	蘿蔔黑輪湯	季節水果
04/27	一	白飯	※回鍋肉	鮮肉河粉	雙色花椰菜	黃瓜排骨湯	季節水果
04/28	二	燕麥飯	※古早味肉燥	高麗菜燴菇	蒜香油菜	榨菜肉絲湯	※福樂低脂優酪乳
04/29	三	白飯	蔬食酸辣湯料		黑糖芝麻包		
04/30	四	白飯	※可樂雞翅	絲瓜麵泡	蒜香尼龍菜	黑糖地瓜甜湯圓	季節水果

1、遇特殊狀況(如颱風、氣候、退貨、停水、停電)變動食譜。

2、本校午餐之肉品、蛋品採用國產食材，蔬果類優先採用當季國產食材，豆製品皆使用非基因改造黃豆原料。

3、本菜單部分食材含有衛福部公告11種過敏原並以※標示，倘有體質過敏者，可至校園食材登錄平臺查詢相關食材資訊，並避免食用。

(甲殼類、芒果、花生、牛奶及羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等11種及其製品)。

4、每日菜單食材明細及照片可至教育部校園食材登錄平臺查詢。

5. 蔬食日: 4/15、4/20、4/29