

日期	4月1日			星期一	日期	4月2日			星期二	日期	4月3日			星期三	日期	4月4日			星期四	日期	4月5日			星期五
項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	
主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9																	
副食	鹹酥雞			副食	海帶燒肉			主食	什錦炒米粉	米粉	4.5	主食												
		雞丁	8			肉丁	7.5			高麗菜	6													
		甜不辣	2.5			海帶結	2			肉絲	3													
		米血	1.5			白蘿蔔	1.5			洋蔥	2													
		九層塔	適量			紅蘿蔔	1.5			紅蘿蔔	1													
										木耳	1													
副食	紅燒豆腐			副食	番茄炒蛋			副食	滷虱目魚丸			副食												
		盒裝豆腐	9			番茄	8			虱目魚丸														
		絞肉	1.5			蛋	4			每人2個														
						蔥	適量																	
副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食												
		國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10														
湯品	粉絲肉絲湯	肉絲	2	湯品	關東煮	玉米穗	4	湯品	綠豆薏仁湯	綠豆	2	湯品												
		冬粉	適量			油豆腐	2			薏仁	1													
		冬菜	適量			黑輪	1																	
		大骨	1																					

清明連假

清明連假

午餐精進	燒賣	每人一個	午餐精進	麥克雞塊	每人2個	午餐精進	水果	每人一份	午餐精進				午餐精進		

午餐精進	米血丁	每人2個	午餐精進	蝦捲	每人一個	午餐精進	水果	每人一份	午餐精進	魷魚丸	每人一個	午餐精進	珍珠丸	每人一個
------	-----	------	------	----	------	------	----	------	------	-----	------	------	-----	------

日期	4月15日			星期一	日期	4月16日			星期二	日期	4月17日			星期三	日期	4月18日			星期四	日期	4月19日			星期五	
項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量		
主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9			白米	11	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9			糙米	2		
副食	馬鈴薯燉肉			副食	三杯雞			主食	什錦炒飯	肉絲	4	副食	瓜仔肉	絞肉	7.5	副食	滷雞排	雞排				每人一片			
		肉丁	7.5			蛋	3			絞瓜	1.5			滷包	適量										
		馬鈴薯	4			高麗菜	4			洋蔥	4														
		洋蔥	1			洋蔥	2																		
		紅蘿蔔	1			蔥	適量																		
副食	日式蒸蛋			副食	南瓜炒蛋			副食	芝麻包			副食	海帶肉絲	海帶絲	4	副食	洋蔥燒肉片	洋蔥	6						
		雞蛋	4			每人1個				馬鈴薯	2			肉片	2										
		金針菇	1.5							肉絲	2			紅蘿蔔	1										
		絞肉	1																						
		紅蘿蔔	0.5																						
副食	美味時蔬	國小8國中10		副食	美味時蔬	國小8國中10		副食	美味時蔬	國小8國中10		副食	美味時蔬	國小8國中10		副食	美味時蔬	國小8國中10							
湯品	玉米排骨湯			湯品	玉菜肉片湯			湯品	綠豆湯圓			湯品	粉絲蛋花湯	蛋	2	湯品	鹹菜肉絲湯	肉絲	3						
		玉米穗	4			高麗菜或大白菜	3			小湯圓	1			冬粉	0.5			鹹菜	適量						
		排骨	2			肉片	1.5							冬菜	0.2										

												大骨	1			
午餐精進	米血丁	每人2個	午餐精進	鮮奶小饅頭	每人二個	午餐精進	水果	每人一份	午餐精進	芋頭丸	每人一個	午餐精進	甜不辣片	每人一個		

午餐精進	奶皇包	每人一個	午餐精進	蘿蔔糕	每人一片	午餐精進	水果	每人一份	午餐精進	保久乳	每人一個	午餐精進	茶葉蛋	每人一個	

日期	4月29日			星期一	日期	4月30日			星期二	日期	5月1日			星期三	日期	5月2日			星期四	日期	5月3日			星期五
項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	
主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9			米苔目	15	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					
						糙米	2							高麗菜	6					糙米	2			
副食	瓜仔肉			副食	甜醬燒雞			主食	炒米苔目	肉絲	3.5	副食	炸豬排			副食	壽喜燒							
		絞肉	7.5			雞丁	7.5							豬排				肉片	7.5					
		絞瓜	1.5			豆干丁	2							每人一片				洋蔥	2					
		洋蔥	4			胡蘿蔔	1.5											高麗菜	3					
						甜麵醬	適量																	
副食	玉菜肉絲			副食	南瓜燴蛋				麥克雞塊			副食	大瓜肉片			副食	玉米肉末							
		高麗菜或大白菜	6.5			南瓜	6							冬瓜或扁蒲	11			玉米粒	4					
		肉絲	2			蛋	4							肉片	1.5			紅蘿蔔	2.5					
		紅蘿蔔	1											紅蘿蔔	0.1			絞肉	2					
副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬							
		國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10										
湯品	大瓜虱目魚丸			湯品	菇菇湯			湯品	玉米濃湯	玉米粒	2	湯品	高麗菜肉片			湯品	關東煮							
		大黃瓜或冬瓜	5			肉絲	2			蛋	1			肉片	2			玉米穗	4					
		虱目魚丸	1.5			生鮮菇	2			馬鈴薯	1			高麗菜或大白菜	4			油豆腐	2					
						木耳	0.5			紅蘿蔔	1							黑輪	1					

	湯									湯					
午餐精進	珍珠丸	每人一個	午餐精進	魷魚丸	每人一個	午餐精進	水果	每人一份	午餐精進	芋頭包	每人一個	午餐精進	燒賣	每人一個	

日期	5月6日			星期一	日期	5月7日			星期二	日期	5月8日			星期三	日期	5月9日			星期四	日期	5月10日			星期五
項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	
主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					
						糙米	2							白油麵	15			糙米	2					
副食	冬瓜滷肉			副食	打拋豬肉			主食	什錦炒麵	高麗菜	6	副食	木須燒豚肉			副食	鹹酥雞							
		肉丁	7.5			絞肉	8			肉片	7.5			雞丁	8									
		冬瓜	4			蕃茄	2			刈薯	2			甜不辣	4									
		紅蘿蔔	1			生鮮菇	2			紅蘿蔔	1			九層塔	適量									
						九層塔	適量			木耳	0.5													
										蔥	適量													
副食	紅蘿蔔炒蛋			副食	豆芽肉絲			副食	水煮蛋			副食	大瓜燴雙片			副食	紅燒豆腐							
		紅蘿蔔	6			雞蛋	7			雞蛋	每人1粒			大黃瓜或扁蒲	8.5			盒裝豆腐	9					
		雞蛋	4			肉絲	3							肉片	2			絞肉	1.5					
						紅蘿蔔	1							木耳	1									
														紅蘿蔔	0.5									
副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬							
		國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10						
湯品	玉米雞湯			湯品	胡瓜肉絲湯			湯品	紫米西米露			湯品	海芽蛋花湯			湯品	蘿蔔排骨湯							
		雞丁	2.5			胡瓜	5			西谷米	1.5			蛋	2			白蘿蔔	4					
		玉米穗	3			肉絲	2			紫米	1			海帶芽	適量			排骨	2					
														大骨	1									

午餐精進	蘿蔔糕	每人一個	午餐精進	小籠湯包	每人一個	午餐精進	水果	每人一份	午餐精進	銀絲卷	每人一個	午餐精進	水果	每人一份	

日期	5月13日			星期一	日期	5月14日			星期二	日期	5月15日			星期三	日期	5月16日			星期四	日期	5月17日			星期五
項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	
主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					
						糙米	2							糙米	2									
副食	麻油雞	雞丁(棒腿丁)	8	副食	豆干燒肉			主食	炒烏龍麵	烏龍麵	15	副食	炸魚片	魚片		副食	壽喜燒	肉片	7.5					
		米血	2							高麗菜	6							洋蔥	2					
		高麗菜	2			肉丁	7.5			肉絲	3			每人一片				高麗菜	3					
		麻油	適量			豆干片	3.5			蛋	2													
						蔥	適量			紅蘿蔔	1													
										金針菇	1													
副食	大瓜肉絲			副食	洋蔥炒肉絲			副食	滷虱目魚丸			副食	絲瓜炒蛋			副食	蛋酥白菜滷							
		冬瓜或大黃瓜	9			洋蔥	6			虱目魚丸(大顆)				絲瓜	6			大白菜	7.5					
		肉絲	2			肉絲	2			每人2個				雞蛋	3			蛋	2					
		紅蘿蔔	1			紅蘿蔔	1							紅蘿蔔	1			木耳	1					
副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬							
		國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10						
湯品	玉米濃湯			湯品	鮮菇雞湯			湯品	綠豆粉圓			湯品	關東煮			湯品	日式味噌湯							
		玉米粒	2			雞丁	2.5			綠豆	2			玉米穗	4			盒裝豆腐	3					
		蛋	1			白蘿蔔或結頭菜	3			粉圓	1			油豆腐	2			味噌	1					
		馬鈴薯	1			生鮮菇	1							黑輪	1			海帶芽	適量					

	紅蘿蔔	1												
午餐精進	肉包	每人一個	午餐精進	甜不辣片	每人一片	午餐精進	水果	每人一份	午餐精進	芋頭丸	每人一個	午餐精進	蝦捲	每人一個

日期	5月20日			星期一	日期	5月21日			星期二	日期	5月22日			星期三	日期	5月23日			星期四	日期	5月24日			星期五							
項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量								
主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					主食	白飯	白米	11	主食	白飯	白米	11												
副食	回鍋肉			副食	打拋豬肉			主食	什錦炒麵	白油麵	15	副食	鹹酥雞			副食	鮮菇燒肉														
		肉片	7.5			絞肉	8			高麗菜	6			雞丁	8			肉丁	7.5												
		豆干片	2			蕃茄	2			肉絲	3			甜不辣	2.5			鮮菇	2												
		青椒或洋蔥	1.5			生鮮菇	2			洋蔥	2			米血	1.5			紅蘿蔔	1.5												
		甜麵醬	適量			九層塔	適量			紅蘿蔔	1			九層塔	適量																
										木耳	0.5																				
				蔥	適量																										
副食	翠炒高麗			副食	日式蒸蛋			副食	芋泥包			副食	大瓜肉絲			副食	螞蟻上樹														
		高麗菜	7			雞蛋	4			芋泥包				冬瓜或大黃瓜	9			高麗菜	4												
		絞肉	2			金針菇	1.5			每人1個				肉絲	2			絞肉	1.5												
		紅蘿蔔	1			絞肉	1							紅蘿蔔	1			冬粉	1												
						紅蘿蔔	0.5											紅蘿蔔	1	冬粉	1										
																				木耳	0.6										
副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬														
		國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10		國小8國中10											
湯品	菇菇湯	肉絲	2	湯品	榨菜肉絲湯			湯品	綠豆薏仁湯			湯品	海芽蛋花湯			湯品	豆腐味噌湯	盒裝豆腐	4												
		金針菇	1			榨菜	3			綠豆	2			蛋	2			味噌	1												
		鮮菇	1			肉絲	2			薏仁	1			海帶芽	適量			蔥	適量												
		木耳	0.5			蔥	適量							大骨	1			柴魚	適量												

午餐精進	魷魚丸	每人一個	午餐精進	燒賣	每人一個	午餐精進	水果	每人一份	午餐精進	虱目魚丸大	每人一個	午餐精進	甜不辣片	每人一片		

日期	5月27日			星期一	日期	5月28日			星期二	日期	5月29日			星期三	日期	5月30日			星期四	日期	5月31日			星期五											
項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量												
主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9			白米	11	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9			糙米	2												
副食	香酥雞排			副食	紅燒魚片			主食	豬柳燴飯			副食	壽喜燒	肉片	7.5	副食	馬鈴薯燉肉	肉丁	8			馬鈴薯	4												
		雞腿排					魚片							肉絲	7				洋蔥			2		洋蔥	2		紅蘿蔔	1							
		每人一片					每人一片							紅蘿蔔	2				高麗菜			3													
							洋蔥			1				蛋	1																				
							蔥			適量				蔥	適量																				
副食	洋蔥炒蛋			副食	螞蟻上樹			副食	水煮蛋			副食	大瓜燴雙片			副食	豆薯炒肉絲																		
		洋蔥	6				高麗菜			5				雞蛋					大黃瓜或扁蒲			8.5		豆薯	4										
		蛋	4				絞肉			2				每人1粒					肉片			2		木耳	2		木耳	2							
							冬粉			1									木耳			1						肉絲	2						
							紅蘿蔔			1									紅蘿蔔			0.5						紅蘿蔔	1						
副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬																		
		國小8國中10					國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10																
湯品	玉菜肉片			湯品	酸菜肉片湯			湯品	椰漿西米露			湯品	關東煮			湯品	金茸海裙湯																		
		高麗菜或大白菜	3				芋頭			3				白蘿蔔	4				金針菇			1													
		肉片	1.5				西谷米			1				黑輪					蛋			1													
							椰漿			適量				玉米穗					海帶芽			適量													

															柴魚	適量
午餐精進	麥克雞塊	每人2個	午餐精進	小籠湯包	每人一個	午餐精進	水果	每人一份	午餐精進	保久乳	每人一個	午餐精進	海苔片	每人一個		

午餐精進	芝麻包	每人一個	午餐精進	滷虱目魚丸	每人一個	午餐精進	水果	每人一份	午餐精進	黑輪條	每人一個	午餐精進	魷魚丸	每人一個	

日期	6月10日			星期一	日期	6月11日			星期二	日期	6月12日			星期三	日期	6月13日			星期四	日期	6月14日			星期五			
項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量				
主食	端午連假			主食	糙米飯	白米	9	主食				主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9								
						糙米	2							糙米	2												
副食				副食	香酥肉排	每人一片	副食					炒麵疙瘩			副食	豆薯燒肉	肉片	7.5	副食	紅燒雞丁	雞丁	8					
																		刈薯				2	白蘿蔔或結頭菜	4			
																		紅蘿蔔				2	紅蘿蔔	2			
副食				副食	南瓜燴蛋	南瓜	6					副食	蒸肉包	肉包	副食	萬株肉末	玉米粒	4	副食	金茸粉絲	高麗菜	3					
							蛋											4				每人1個		絞肉	2	肉絲	1.5
																								豆干丁	1	金針菇	1
																								紅蘿蔔	1	粉絲	1
																										木耳	0.5
																										紅蘿蔔	0.5
副食				副食	美味時蔬	國小8國中10						副食	美味時蔬	國小8國中10		副食	美味時蔬	國小8國中10		副食	美味時蔬	國小8國中10					
湯品				湯品	茶壺湯	雞丁	2					湯品	日式味噌湯			湯品	關東煮	玉米穗	4	湯品	海芽蛋花湯	蛋	2				
						金針菇	1												味噌				適量	油豆腐	2	海帶芽	適量
						木耳	0.5												柴魚片				適量	黑輪	1	大骨	1
						柴魚片	適量																				

午餐精進		每人一份	午餐精進	珍珠丸	每人一個	午餐精進	水果	每人一份	午餐精進	水煮蛋	每人一個	午餐精進	甜不辣片	每人一片	

日期	6月17日			星期一	日期	6月18日			星期二	日期	6月19日			星期三	日期	6月20日			星期四	日期	6月21日			星期五			
項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量				
主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9								
							糙米							2				糙米	2								
副食	宮保雞丁			副食	香酥魚片			主食	什錦炒米粉			副食	紅燒肉丁			副食	滷雞排										
		雞丁	8				米粉			4.5				肉丁	7.5				雞排								
		青椒或小黃瓜	2			魚片					高麗菜			6				白蘿蔔	1.5						每人一片		
		洋蔥	2			每人一片					肉絲			3				紅蘿蔔	1.5								
		青蔥	適量								洋蔥			2													
											紅蘿蔔			1													
副食	海帶肉絲			副食	瓜子肉			副食	滷虱目魚丸			副食	洋蔥炒蛋			副食	蛋酥白菜滷										
		海帶絲	4				虱目魚丸							洋蔥	6				大白菜					7.5			
		肉絲	2			絞肉				3.5	每人2個				雞蛋			4						蛋	2		
		馬鈴薯	2			絞瓜	2.5												木耳					1		木耳	1
		紅蘿蔔	1			洋蔥	2.5												蔥					適量		蔥	適量
						木耳	0.5																				
副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬										
		國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10									
湯品	白菜大骨湯	大白菜	3	湯品	蘿蔔排骨湯			湯品	綠豆粉圓湯			湯品	榨菜肉絲湯			湯品	大瓜貢丸湯										
		大骨	1			白蘿蔔	4			綠豆	2.5			榨菜	3			大黃瓜或冬瓜	5								
		金針菇	1			排骨	2			粉圓	1			肉絲	2			貢丸	2								
		紅蘿蔔	0.5											蔥	適量												

午餐精進	蘿蔔糕	每人一個	午餐精進	奶皇包	每人一個	午餐精進	水果	每人一份	午餐精進	魷魚丸	每人一個	午餐精進	珍珠丸	每人一個		

日期	6月24日			星期一	日期	6月25日			星期二	日期	6月26日			星期三	日期	6月27日			星期四	日期	6月28日			星期四	
項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量	項目	菜名	明細	用量		
主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					主食	糙米飯	白米	9	主食	糙米飯	白米	9						
						糙米	2											糙米	2						
副食	三杯雞			副食	海結燒肉			主食	什錦炒飯	蛋	4	副食	壽喜燒			副食	豆干滷肉								
		雞丁	8			肉丁	7.5			肉絲	3			肉片	7.5			肉丁	7.5						
		麵腸	3.5			海帶結	2			高麗菜	6			洋蔥	2			洋蔥	2					豆干	3
		九層塔	適量			白蘿蔔	1.5			洋蔥	2			蔥	適量			高麗菜	3					蔥	適量
						紅蘿蔔	1.5																		
副食	豆薯炒蛋			副食	大瓜燴魚丸			副食	芝麻包			副食	紅燒豆腐			副食	玉米肉末								
		豆薯	4.5			扁蒲或冬瓜	10			芝麻包				盒裝豆腐	9			玉米粒	4						
		雞蛋	3.5			小魚丸	1.5			每人一個				絞肉	1.5			紅蘿蔔	3						
		紅蘿蔔	1			紅蘿蔔	1											絞肉	2						
						蔥	適量																		
副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬			副食	美味時蔬								
		國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10				國小8國中10							
湯品	冬瓜排骨湯			湯品	關東煮			湯品	冬瓜粉圓			湯品	海芽蛋花湯			湯品	大瓜魚丸湯								
		冬瓜	5			玉米穗	4			冬瓜磚	適量			蛋	2			大黃瓜	5						
		排骨	2			油豆腐	2			粉圓	1.5			海帶芽	適量			虱目魚丸	2						
						黑輪	1							大骨	1										

午餐精進	甜不辣片	每人一片	午餐精進	水煮蛋	每人一個	午餐精進	水果	每人一份	午餐精進	保久乳	每人一個	午餐精進	海苔片	每人一個	