

日期	4月3日			星期一	日期	4月4日			星期二	日期	4月5日			星期三	日期	4月6日			星期四	日期	4月7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	清明連假			主食	清明連假			主食	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9								
副食				副食						鹹酥雞	副食	海帶燒肉		糙米	2									
														副食	副食	海帶絲	肉丁	7.5						
																	甜不辣	2.5	海帶絲	2				
																	米血	1.5	白蘿蔔	1.5				
																	九層塔	適量	紅蘿蔔	1.5				
副食				副食						麻婆豆腐	副食	番茄炒蛋												
														盒裝豆腐	9									
														絞肉	1.5	番茄	8							
														不辣豆瓣醬	適量	蛋	4							
																蔥	適量							
副食				副食				美味時蔬	副食	美味時蔬														
											國小8國中10		國小8國中10											
湯品				湯品				粉絲肉絲湯	湯品	關東煮	肉絲	2	玉米穗	4										
											冬粉	適量	油豆腐	2										
											冬菜	適量	黑輪	1										
											大骨	1												
午餐精進		水果	每人一份	午餐精進			每人一份	午餐精進			每人一份	午餐精進	滷福州丸	每人一份	午餐精進	麥克雞塊	每人一份							

日期	4月10日			星期一	日期	4月11日			星期二	日期	4月12日			星期三	日期	4月13日			星期四	日期	4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	項目	
主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9	主食	什錦炒麵			主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9	主食	香酥魚丁				
						糙米	2							糙米	2										
副食	沙茶肉片			副食	洋蔥雞丁							高麗菜	6	副食	紅燒肉丁			副食	香酥魚丁						
		肉片	7.5			雞丁	8					肉丁	7.5												
		蘿蔔或結頭	4			洋蔥	4					白蘿蔔	1.5			魚丁	11								
		木耳	1			紅蘿蔔	0.5					紅蘿蔔	1.5			百頁豆腐	4								
		沙茶醬	適量																						
副食	芹香豆干			副食	豆薯炒蛋			副食	豆沙包			副食	豆芽肉絲			副食	瓜子肉								
		西芹	4.5											豆芽菜	7			絞肉	3.5						
		豆干片	3.5			蛋	3.4							肉絲	3			絞瓜	2.5						
		紅蘿蔔	1			豆薯	4.5			每人1個				紅蘿蔔	1			洋蔥	2.5						
						紅蘿蔔	1											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	海芽蛋花湯			湯品	冬瓜排骨湯			湯品	綠豆			湯品	大瓜肉羹湯			湯品	榨菜肉絲湯								
		蛋	2			冬瓜	5			綠豆	3			黃瓜或冬	5			榨菜	3						
		海帶芽	適量			排骨	1.5							肉羹	2			肉絲	2						
															蔥			適量							
午餐精進		水果	每人一份	午餐精進		燒賣	每人一份	午餐精進		滷黑輪條	每人一份	午餐精進		魷魚丸	每人一份	午餐精進		珍珠丸	每人一份						

日期	4月17日			星期一	日期	4月18日			星期二	日期	4月19日			星期三	日期	4月20日			星期四	日期	4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	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	咖哩肉丁	肉丁	7.5	副食	三杯雞			主食	什錦炒飯			副食	泡菜肉片			副食	滷雞排														
		馬鈴薯	4			雞丁	8			肉絲	4			肉片	7.5			雞排													
		洋蔥	1			麵腸	3.5			蛋	3			高麗菜	2			每人一片													
		紅蘿蔔	1			九層塔	適量			高麗菜	3			韓式泡菜	1.5			滷包	適量												
		咖哩粉	適量							洋蔥	2																				
										蔥	適量																				
副食	白菜干片			副食	洋蔥炒蛋			副食	芝麻包			副食	海帶肉絲			副食	地瓜燒肉片														
		大白菜	8											海帶絲	4			地瓜	3.5												
		豆干片	2			洋蔥	6			芝麻包	6			馬鈴薯	2			洋蔥	2.5												
		紅蘿蔔	0.5			蛋	4			每人1個				肉絲	2			肉片	2												
		木耳	0.5											紅蘿蔔	1			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																	
湯品	玉米排骨湯			湯品	玉菜肉片湯			湯品	綠豆薏仁湯			湯品	粉絲蛋花湯			湯品	鹹菜肉絲湯														
		玉米穗	4			麗菜或大白	3			綠豆	2			蛋	2			肉絲	3												
		排骨	2			肉片	1.5			薏仁	1			冬粉	0.5			鹹菜	適量												
														冬菜	0.2																
														大骨	1																
午餐精進		水果	每人一份	午餐精進		蘿蔔糕	每人一份	午餐精進		滷貢丸	每人一份	午餐精進		翅小腿	每人一份	午餐精進		銀絲卷	每人一份												

日期	4月24日			星期一	日期	4月25日			星期二	日期	4月26日			星期三	日期	4月27日			星期四	日期	4月28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	項目			
主食	白飯	白米	11	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	主食				主食	糙米飯		
						糙米	2			白油麵	15							糙米	2								
副食	馬鈴薯燉肉			副食	紅燒魚片					絞肉	4	副食	洋蔥雞丁			副食	醋溜肉丁					肉丁	7.5				
		肉丁	7.5			魚片				豆干丁	3			雞丁	8			洋蔥	2			洋蔥	2				
		馬鈴薯	3			每人一片				洋蔥	2			紅蘿蔔	1			紅蘿蔔	0.5			紅蘿蔔	1				
		紅蘿蔔	1			洋蔥	1			甜麵醬	適量							蕃茄醬	適量								
		洋蔥	1			蔥	適量																				
副食	蛋酥白菜滷			副食	芹香甜不辣	芹菜或西芹	5	副食	蝦捲			副食	大瓜燴雙片			副食	紅蘿蔔炒肉絲										
		大白菜	7.5			甜不辣	3							黃瓜或扁	8.5			紅蘿蔔	4								
		蛋	2			紅蘿蔔	1			蝦卷	6			肉片	1.5			肉絲	2								
		木耳	1							每人2個				木耳	1			木耳	2								
		蔥	適量											紅蘿蔔	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			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	大瓜排骨湯			湯品	海芽蛋花湯			湯品	玉米魚丸湯			湯品	日式味噌湯	盒裝豆腐	3	湯品	茶壺湯	雞丁	2								
		黃瓜或冬	5			蛋	2			玉米穗	5			味噌	1			金針菇	1								
		排骨	2			海帶芽	適量			虱目魚丸	2			海帶芽	適量			木耳	0.5								
																		柴魚片	適量								
午餐精進			水果	每人一份	午餐精進			奶皇包	每人一份	午餐精進			水煮蛋	每人一份	午餐精進			蔬菜餅乾	每人一份	午餐精進			甜不辣片	每人一份			

吃

日期	5月1日			星期一	日期	5月2日			星期二	日期	5月3日			星期三	日期	5月4日			星期四	日期	5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	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	炒米苔目	米苔目	15	主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9	主食	糖醋雞丁	白米	9	主食	糙米飯	白米	9					
						糙米	2			高麗菜	6							糙米	2			雞丁	8			洋蔥	2					
副食	打拋豬肉	絞肉	8	副食	炸魚片					副食	炸豬排			副食	炸豬排			副食	糖醋雞丁			雞丁	8			小黃瓜或青椒	雞丁	8				
		蕃茄	2			魚片						紅蘿蔔	1			豬排						雞丁	8				雞丁	8				
		生鮮菇	2			每人一片						韭菜	0.3			每人一片						雞丁	8				雞丁	8				
		九層塔	適量									蔥	適量									雞丁	8				雞丁	8	雞丁	8		
												柴魚	適量									雞丁	8				雞丁	8	雞丁	8		
																						雞丁	8				雞丁	8	雞丁	8		
																						雞丁	8				雞丁	8	雞丁	8		
副食	海帶肉絲			副食	大瓜肉片			副食	麥克雞塊			副食	南瓜燴蛋			副食	玉米肉末			副食	玉米肉末			副食	玉米肉末							
		海帶絲	4			冬瓜或扁蒲	11			麥克雞塊				南瓜	6			玉米粒	3.5			玉米粒	3.5									
		馬鈴薯	2			肉片	1.5			每人2個				蛋	4			紅蘿蔔	2.5			紅蘿蔔	2.5									
		肉絲	2			紅蘿蔔	0.1											絞肉	2			絞肉	2									
		紅蘿蔔	1															毛豆仁	1			毛豆仁	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			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	白菜大骨湯	大白菜	3	湯品	菇菇湯	肉絲	2	湯品	肉骨茶湯	蘿蔔或結頭	5	湯品	番茄高麗菜湯			湯品	大瓜虱目魚丸湯			湯品	大瓜虱目魚丸湯			湯品	大瓜虱目魚丸湯							
		金針菇	1			生鮮菇	2			排骨	2			蕃茄	1			黃瓜或冬瓜	5			黃瓜或冬瓜	5									
		大骨	1			木耳	0.5			肉骨茶包	適量			高麗菜	2			虱目魚丸	1.5			虱目魚丸	1.5									
														大骨	1																	
午餐精進	水果	每人一份	午餐精進	滷福州丸	每人一份	午餐精進	滷黑輪條	每人一份	午餐精進	芋頭包	每人一份	午餐精進	燒賣	每人一份																		

日期	5月8日			星期一	日期	5月9日			星期二	日期	5月10日			星期三	日期	5月11日			星期四	日期	5月12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	項目				
主食	白飯	白米	11	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	主食				鹽酥雞				
						糙米	2			白油麵	15							糙米	2									
副食	酸 菜 肉 丁			副食	豆 豉 雞 丁					高麗菜	6	副食	豆 干 滷 肉			副食						雞 丁	8					
		肉丁	7.5			白蘿蔔	2			肉絲	3			肉丁	7.5			甜不辣	2.5									
		酸菜	1.5			胡蘿蔔	1.5			洋蔥	2			豆干	3			米血	1.5									
		紅蘿蔔	1.5			豆豉	適量			紅蘿蔔	1			蔥	適量			九層塔	適量									
		蔥	適量							木耳	0.5																	
										蔥	適量																	
副食	洋 蔥 炒 蛋			副食	麻 婆 豆 腐			副食	蒸 玉 米			副食	豆 芽 肉 絲			副食	大 瓜 燴 雙 片											
		洋蔥	6			盒裝豆腐	9							豆芽菜	7			黃瓜或扁	8.5									
		雞蛋	4			絞肉	1.5			玉米切塊				肉絲	3			肉片	1.5									
						辣豆瓣醬	適量			每人1個				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				副食								
		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				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									
午餐精進		水果	每人一份	午餐精進		水煮蛋	每人一份	午餐精進		珍珠丸	每人一份	午餐精進		芝麻包	每人一份	午餐精進		銀絲卷	每人一份									

日期	5月15日			星期一	日期	5月16日			星期二	日期	5月17日			星期三	日期	5月18日			星期四	日期	5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	主食				主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9					
						糙米	2			烏龍麵	15							糙米	2					
副食	醬燒雞丁			副食	白芋燒肉					高麗菜	6	副食	甜醬燒雞			副食	滷雞翅							
		雞丁	8			肉絲	3			雞丁	7.5													
		豆干丁	1.5			蛋	2			豆干丁	2			雞翅										
		紅蘿蔔	1			紅蘿蔔	1			胡蘿蔔	1.5			每人一個										
						金針菇	1			甜麵醬	適量													
						木耳	0.3																	
副食	咖哩洋芋			副食	玉米炒蛋			副食	滷虱目魚丸			副食	洋蔥炒肉絲			副食	蛋酥白菜滷							
		馬鈴薯	8											大白菜	7.5									
		紅蘿蔔	3			蛋	5			虱目魚丸(大顆)				洋蔥	6			蛋	2					
		絞肉	1			玉米粒	3			每人2個				肉絲	2			木耳	1					
		咖哩粉	適量			紅蘿蔔	1							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										
湯品	金針菇肉絲湯	大白菜	3	湯品	鮮菇雞湯			湯品	紅豆湯			湯品	關東煮	玉米穗	4	湯品	日式味噌湯	盒裝豆腐	3					
		肉絲	1			雞丁	2.5			紅豆	3			油豆腐	2			味噌	1					
		金針菇	1			蘿蔔或結頭菜	3							黑輪	1			海帶芽	適量					
		蔥	適量			生鮮菇	1																	
午餐精進			水果	每人一份	午餐精進			奶皇包	每人一份	午餐精進			肉包	每人一份	午餐精進			蒸馬鈴薯	每人一份	午餐精進			蝦捲	每人一份

日期	5月22日			星期一	日期	5月23日			星期二	日期	5月24日			星期三	日期	5月25日			星期四	日期	5月26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	義大利肉醬麵			主食	白飯	白米	11	主食	白飯	白米	11					
副食	回鍋肉	肉片	7.5	副食	泡菜雞丁					白油麵	15	副食	鹹酥雞			副食	鮮菇燒肉	肉丁	7.5					
		豆干片	3			雞丁	8			高麗菜	6			雞丁	8			鮮菇	2					
		蔥	0.1			高麗菜	2			玉米粒	3			甜不辣	2.5			紅蘿蔔	1.5					
		甜麵醬	適量			韓式泡菜	1.5			絞肉	3			米血	1.5									
										洋蔥	3			九層塔	適量									
										義大利麵醬	適量													
副食	翠炒高麗			副食	紅蘿蔔炒蛋			副食	芋泥包			副食	蟻上樹	高麗菜	4	副食	海帶肉絲							
		高麗菜	6.5							絞肉	1.5							海帶絲	4					
		絞肉	1.5			紅蘿蔔	5			芋泥包				冬粉	1			紅蘿蔔	1	馬鈴薯	2			
		紅蘿蔔	1			蛋	4			每人1個				紅蘿蔔	1			木耳	0.6	肉絲	2			
		木耳	1											蔥	適量			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	菇菇湯	肉絲	2	湯品	榨菜肉絲湯			湯品	南瓜濃湯			湯品	胡瓜蛋花湯			湯品	豆腐味噌湯							
		金針菇	1			榨菜	3			南瓜	6			胡瓜	5			盒裝豆腐	4					
		鮮菇	1			肉絲	2			紅蘿蔔	1			蛋	2			味噌	0.1					
		木耳	0.5			蔥	適量			蛋	1							蔥	適量					
																		柴魚	適量					
午餐精進		水果	每人一份	午餐精進		燒賣	每人一份	午餐精進		魷魚丸	每人一份	午餐精進		馬拉糕	每人一份	午餐精進		甜不辣片	每人一份					

日期	5月29日			星期一	日期	5月30日			星期二	日期	5月31日			星期三	日期	6月1日			星期四	日期	6月2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	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	豬柳燴飯			主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9	主食	可樂肉丁	白米	9	主食	糙米飯	白米	9		
						糙米	2											糙米	2							糙米	2		
副食	三杯雞			副食	紅燒魚片							副食	洋蔥雞丁			副食	白蘿蔔或結頭菜												
		雞丁	8			魚片								雞丁	8			肉丁	7										
		麵腸	2			每人一片								洋蔥	4			白蘿蔔或結頭菜	3										
		九層塔	適量			洋蔥	1			蛋	1			紅蘿蔔	0.5			可樂	適量										
		米血	1.5			蔥	適量			蔥	適量																		
										蘑菇醬	適量																		
副食	洋蔥炒蛋			副食	咖哩洋芋			副食	炸魷魚丸			副食	瓜子肉			副食	豆薯炒肉絲	豆薯	4					副食	美味時蔬	木耳	2		
						馬鈴薯	8							絞肉	3.5			肉絲	2							紅蘿蔔	1		
		洋蔥	6			紅蘿蔔	3			魷魚丸				絞瓜	3														
		蛋	4			絞肉	1			每人2個				豆干丁	3														
						咖哩粉	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			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	玉菜肉片			湯品	茶壺湯	雞丁	2	湯品	椰漿西米露			湯品	白菜肉羹			湯品	金茸海裙湯			湯品	金茸海裙湯			湯品	金茸海裙湯				
		麗菜或大白	3			金針菇	1			芋頭	3			大白菜	3			金針菇	1			蛋	1			海帶芽	適量		
		肉片	1.5			木耳	0.5			西谷米	1			肉羹	1.5							柴魚	適量						
						柴魚片	適量			椰漿	適量			紅蘿蔔	1														
														木耳	1														
午餐精進	水果	每人一份	午餐精進	海苔餅乾	每人一份	午餐精進	豆沙包	每人一份	午餐精進	翅小腿	每人一份	午餐精進	滷福州丸	每人一份															

日期	6月5日			星期一	日期	6月6日			星期二	日期	6月7日			星期三	日期	6月8日			星期四	日期	6月9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				主食	白飯	白米	11	主食	糙米飯	白米	9	主食	糙米飯	白米	9								
						糙米	2							糙米	2							糙米	2								
副食	海結燒肉			副食	滷豬排					什錦炒飯	蛋	4	副食	豆豉魚			副食	甜麵雞丁			雞丁	8	麵腸	2							
		肉丁	7.5								魚片																				
		海帶結	2			豬排					每人一片																				
		白蘿蔔	1.5			每人一片					洋蔥	2			豆豉	適量															
		紅蘿蔔	1.5								蔥	適量																			
副食	鮮菇燴三鮮	黃瓜或扁	7	副食	紅蔘炒蛋			副食	喜兔包			副食	烏龍滷味			副食	沙茶針菇	高麗菜	4.5	生鮮菇	1	肉絲	1								
		甜不辣	3							白蘿蔔	5			金針菇	1.5			金針菇	1.5												
		生鮮菇	1			紅蘿蔔	5			肉丁	3			豆乾丁	2			肉絲	1												
		紅蘿蔔	0.5			蛋	4			喜兔包								紅蘿蔔	0.5												
		蔥	適量			蔥	適量			每人1個											沙茶醬		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			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	玉菜肉片			湯品	蘿蔔排骨湯			湯品	綠豆湯			湯品	羅宋湯	西芹	1.5	湯品	白菜肉羹湯			大白菜	5	肉羹	2								
		麗菜或大白	3			白蘿蔔	5			綠豆	3			蕃茄	2																
		肉片	1.5			排骨	2							馬鈴薯	1.5																
														洋蔥	1																
														肉絲	1																
午餐精進		水果	每人一份	午餐精進		滷虱目魚丸	每人一份	午餐精進		芋頭丸	每人一份	午餐精進		奶皇包	每人一份	午餐精進		麥克雞塊	每人一份												

日期	6月12日			星期一	日期	6月13日			星期二	日期	6月14日			星期三	日期	6月15日			星期四	日期	6月16日			星期五	日期	6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	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				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	主食	白飯	白米	11																
						糙米	2											糙米	2											糙米	2																
副食	三杯魚丁	魚丁	11	副食	刈薯燒雞					麵疙瘩	15	副食	木須燒豚肉			副食	紅燒雞丁			雞丁	8	副食	打拋豬肉	絞肉	8			絞肉	8			絞肉	8														
		洋蔥	2			雞丁	8				高麗菜			6	肉片			7.5	蕃茄		2			蕃茄	2			蕃茄	2																		
		黃瓜或青	2			刈薯	2				絞肉			3	刈薯			2	蘿蔔或結頭		4			生鮮菇	2			生鮮菇	2			生鮮菇	2														
		九層塔	適量			紅蘿蔔	1.5				紅蘿蔔			1	紅蘿蔔			2	紅蘿蔔		2			九層塔	適量			九層塔	適量			九層塔	適量														
						木耳	0.5				韭菜			0.3																																	
											柴魚			適量																																	
副食	萬株肉末	玉米粒	4	副食	大瓜肉絲			副食	肉包			副食	南瓜燴蛋			副食	金茸粉絲	高麗菜	3	副食	銀芽肉絲							豆芽菜	7																		
		絞肉	2															肉絲	1.5									肉絲	3			紅蘿蔔	1	紅蘿蔔	1												
		豆干丁	1			瓜或大黃	9			肉包				蛋	4			粉絲	1			木耳	0.5																								
		紅蘿蔔	1			肉絲	2			每人1個								紅蘿蔔	0.5																												
		毛豆仁	1			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			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	青菜蛋花湯			湯品	海芽蛋花湯			湯品	日式味噌湯			湯品	關東煮	玉米穗	4	湯品	大瓜排骨湯			湯品	金針菇肉羹湯	大白菜	3			大白菜	3			大白菜	3																
		雞蛋	3			蛋	2			盒裝豆腐	2.5			油豆腐	2			黃瓜或冬	5			肉羹	1.5			肉羹	1.5			肉羹	1.5																
		青菜	2			海帶芽	適量			味噌	適量			黑輪	1			排骨	2			金針菇	1			金針菇	1			金針菇	1																
		大骨	1							柴魚片	適量											青蔥	適量			青蔥	適量			青蔥	適量																
午餐精進		水果	每人一份	午餐精進		珍珠丸	每人一份	午餐精進		滷黑輪條	每人一份	午餐精進		保久乳	每人一份	午餐精進		甜不辣片	每人一份	午餐精進		燒賣	每人一份																								

日期	6月19日			星期一	日期	6月20日			星期二	日期	6月21日			星期三	日期	6月22日			星期四	日期	6月23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				主食	端午連假			主食	端午連假							
		糙米	2																					
副食	南瓜燴雞丁	雞丁	8	副食	香酥魚片					米粉	4.5	副食												
		南瓜	4			魚片	6			高麗菜	6													
		紅蘿蔔	1			每人一片				肉絲	3									洋蔥	2			
										紅蘿蔔	1									木耳	1			
副食	海帶肉絲	海帶絲	4	副食	咖哩洋芋	馬鈴薯	8			副食	炸魷魚丸									副食				
		肉絲	2			紅蘿蔔	3	魷魚丸				每人2個												
		馬鈴薯	2			絞肉	1																	
		紅蘿蔔	1			咖哩粉	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	白菜大骨湯	大白菜	3	湯品	蘿蔔肉羹湯			湯品	紅豆薏仁湯			湯品												
		大骨	1			白蘿蔔	5			紅豆	2													
		金針菇	1			肉羹	2			薏仁	1													
午餐精進		水果	每人一份	午餐精進		滷貢丸	每人一份	午餐精進		奶皇包	每人一份	午餐精進			每人一份	午餐精進			每人一份					

日期	6月26日			星期一	日期	6月27日			星期二	日期	6月28日			星期三	日期	6月29日			星期四	日期	6月30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	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					主食	糙米飯	白米	9		
						糙米	2			白米	11			糙米	2			糙米	2			糙米	2			糙米	2		
副食	泡菜肉片			副食	海結燒肉			主食	什錦炒飯	蛋	4	副食	三杯雞			副食	豆干滷肉								肉丁	7.5			
		肉片	7.5			肉丁	7.5			肉絲	3			雞丁	8			豆干	3										
		高麗菜	2			海帶結	2			玉米粒	3			麵腸	3.5							蔥	適量						
		韓式泡菜	1.5			白蘿蔔	1.5			洋蔥	2			九層塔	適量														
						紅蘿蔔	1.5			蔥	適量																		
副食	豆薯炒肉絲	豆薯	4	副食	日式蒸蛋			副食	麥克雞塊			副食	白菜滷			副食	玉米肉末								玉米粒	4			
		木耳	2											大白菜	8			紅蘿蔔	3										
		肉絲	2			蛋	5			麥克雞塊				肉絲	1			絞肉	2										
		紅蘿蔔	1			絞肉	1			每人2個				紅蘿蔔	0.5														
						金針菇	1.5							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			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	關東煮	玉米穗	4	湯品	冬瓜排骨湯			湯品	綠豆湯			湯品	海芽蛋花湯			湯品	大瓜魚丸湯								大黃瓜	5			
		油豆腐	2			冬瓜	5			綠豆	3			蛋	2			虱目魚丸	2										
		黑輪	1			排骨	2							海帶芽	適量														
														大骨	1														
午餐精進		水果	每人一份	午餐精進		滷福州丸	每人一份	午餐精進		水煮蛋	每人一份	午餐精進		甜不辣片	每人一份	午餐精進		海苔	每人一份	雪Q餅 每人2個									