



日期	星期	主食	主菜	副菜	湯	附餐	全穀類	豆製品	蔬菜	水果	油脂	熱量
1/2	五	白飯 白米	和風咖哩 豬肉, 洋芋, 紅蘿蔔-煮	*●腰果大溪干 大溪黑干, 白蘿蔔, 腰果-燒	●彩蔬海絲 海帶絲, 干絲, 芹菜-炒	什錦白菜湯 大白菜, 雞蛋, 木耳		6.7	2.4	2.1	2.3	805
5	一	*蕎麥飯 白米, 蕎麥	烤雞肉捲 X1 雞肉捲 X1-烤	▲美式薯球 X5 薯球 X5-烤	芽菜木耳 豆芽菜, 木耳-炒	●海芽味噌湯 豆腐, 海芽, 味噌	水果	6.6	2.5	2.2	2.6	822
6	二	白飯 白米	◆鮮茄紅燒豬 豬肉, 番茄, 洋葱-燒	●雞茸干丁炸醬 豆干, 雞絞肉, 鮮菇, 毛豆-煮	●腐皮鮮瓜 鮮瓜, 豆皮, 紅蘿蔔-煮	菜脯雞湯 雞肉, 白蘿蔔, 菜脯		6.6	2.5	2.2	2.4	813
7	三	青醬 蕈菇 義大利麵 麵, 玉米, 絞肉, 鮮菇	香烤雞排 X1 雞排 X1-烤	▲珍珠丸 X2 珍珠丸 X2-蒸	紅片花椰 花椰菜, 紅蘿蔔-炒	玉米濃湯 玉米, 紅蘿蔔, 雞蛋		6.7	2.4	2.1	2.7	823
8	四	紅藜飯 白米, 紅藜	◆柴香白玉豬 豬肉, 白蘿蔔, 柴魚片-煮	★炸卡啦雞翅 X1 三節雞翅 X1-炸	蒜炒海根 海帶根, 芹菜, 蒜-炒	鮮瓜雞湯 鮮瓜, 雞肉, 鮮菇	100%果汁	6.6	2.4	2.1	2.4	803
9	五	白飯 白米	◆三杯魚 魚肉, 竹筍, 九層塔-燒	蒸蛋 雞蛋, 蔬菜-蒸	結菜佃煮 結頭菜, 玉米筍, 紅蘿蔔-煮	紅燒排骨湯 番茄, 湯排, 洋葱	奶皇包	6.5	2.4	2.2	2.5	803
12	一	*雜糧飯 白米, 雜糧米	香滷里肌排 X1 豬排 X1-油	★炸雞米花 X4 雞肉 X4-炸	▲蒟蒻燒瓜 鮮瓜, 木耳, 蒟蒻-煮	鮮菇赤肉羹 大白菜, 豬肉絲, 金針菇, 雞蛋	水果	6.5	2.5	2.2	2.5	810
13	二	白飯 白米	◆南洋咖哩雞 雞肉, 南瓜, 紅蘿蔔-煮	●京醬雙絲 豆干絲, 豬肉絲, 小黃瓜-炒	*香鬆玉米 玉米, 絞肉, 鮮菇, 香鬆-煮	●小魚味噌湯 豆腐, 小魚乾, 青蔥		6.8	2.4	2	2.4	814
14	三	▲*招牌麻香飯 白米, 糯米, 豬肉, 香菇, 麵輪	蒲燒魚 X1 魚排 X1-蒸	▲麥克雞塊 X3 雞塊 X3-烤	香炒海帶 海帶唇, 紅椒, 九層塔-炒	番茄蛋花湯 番茄, 雞蛋, 洋葱		6.5	2.6	2.1	2.7	824
15	四	*芝麻飯 白米, 芝麻	◆黃金泡菜雞 雞肉, 自製泡菜, 木耳-煮	▲豆沙捲 X1 豆沙捲 X1-烤	*蝦味長豆 長豆, 紅蘿蔔, 蝦皮-炒	海帶藕排湯 海帶絲, 湯排, 蓮藕	水果	6.7	2.5	2.2	2.5	824
16	五	白飯 白米	*壽喜燒什錦 豬肉, 洋葱, 芝麻-燒	茶葉蛋 X1 帶殼雞蛋 X1, 茶包-油	炒粉絲煲 高麗菜, 粉絲, 絞肉-炒	結菜湯 結頭菜, 雞肉, 木耳	豆奶	6.8	2.4	2	2.4	814
19	一	洋蔥仁飯 白米, 洋葱仁	◆洋芋燒魚 魚肉, 洋芋, 毛豆-燒	★炸豬肉酥 X3 豬肉 X3-炸	芹香雙絲 海帶絲, 紅蘿蔔, 芹菜-炒	豆薯蛋花湯 豆薯, 雞蛋, 榨菜	水果	6.7	2.5	2	2.4	815
20	二	~ 結業式 ~										
21	三	金瓜炒雙粉 米粉, 冬粉, 南瓜, 豬肉, 蔬菜	BBQ 雞翅 X1 三節雞翅 X1-烤	▲蛋黃芋丸 X2 蛋黃芋丸 X2-烤	雲耳鮮瓜 鮮瓜, 木耳-煮	●肉骨茶湯 高麗菜, 湯排, 豆皮		6.8	2.5	2.2	2.6	836
22	四	藜麥飯 白米, 白藜麥	◆甜蜜咕咾肉 豬肉, 洋葱, 彩椒-燒	●麻婆豆腐 豆腐, 鮮菇, 絞肉-煮	韓式黃芽 黃豆芽, 紅蘿蔔, 海芽-炒	香菇雞湯 白蘿蔔, 雞肉, 香菇	水果	6.5	2.4	2.2	2.5	803
23	五	白飯 白米	燒無骨雞排 X1 去骨雞排 X1-燒	▲燒賣 X2 燒賣 X2-蒸	熱炒花椰 花椰菜, 紅蘿蔔-炒	●味噌大醬湯 豆腐, 豬肉, 鮑菇		6.5	2.4	2.1	2.5	800
~~ 放寒假囉 ☺ 過年期愉快 ~~												
2/23	一	白飯 白米	◆沙嗲洋芋豬 豬肉, 洋芋, 紅蘿蔔-煮	▲春川年糕雞 大白菜, 雞肉, 年糕-煮	蕈菇鮮瓜 鮮瓜, 鮮菇, 木耳-煮	金針雞湯 白蘿蔔, 雞肉, 金針花	水果	6.9	2.5	2.2	2.5	838
24	二	小米飯 白米, 小米	香烤雞排 X1 雞排 X1-烤	蒸蛋 雞蛋, 蔬菜-蒸	紅蘿高麗 高麗菜, 紅蘿蔔-炒	●冬瓜排骨湯 冬瓜, 湯排, 豆皮, 枸杞		6.6	2.4	2.2	2.4	805
25	三	義式鮮茄螺旋麵 麵, 番茄, 絞肉, 蔬菜	里肌肉排 X1 豬排 X1-燒	▲地瓜可樂餅 X2 地瓜糕 X2-烤	玉筍花椰 花椰菜, 玉米筍-炒	巧達濃湯 南瓜, 雞蛋		6.7	2.4	2.1	2.6	819
26	四	白飯 白米	*◆堅果烤醬雞 雞肉, 白蘿蔔, 杏仁片-燒	★椒鹽魚米花 X2 魚丁 X2-炸	醬燒海菜 海帶根, 芹菜-燒	●柴魚味噌湯 豆腐, 高麗菜, 柴魚, 味噌	水果	6.5	2.4	2.2	2.5	803
27	五	~ 二二八和平紀念日補假一日 ~										

表示炸物(1次/週)。●表示豆製品(>2次/週)。▲表示加工品(2次/週)。◆表示主菜為散肉類。:含有堅果類或甲殼類等之易過敏食材, 不適合其過敏體質者食用。【營養小常識】水果的外皮含有豐富的植化素與膳食纖維, 具有預防便秘、腸癌、慢性疾病等功能, 如蘋果、李子、葡萄等可以連皮吃的水果, 食用時應盡量洗乾淨連皮一起吃。