

日期	星期	主食	主菜	配菜1	配菜2	湯	水果	備註
4月1日	二	地瓜飯	秋刀魚	玉米豆腐煲	炒青江菜	冬瓜排骨湯	水果	鮮奶
4月2日	三	白米飯	薑母鴨	白菜年糕	炒有機豆芽菜	豬血湯	水果	鮮奶
4月7日	一	南瓜飯	鬼頭刀	玉米粒炒蛋	福山萵苣	蔬菜肉片湯		履歷豆奶
4月8日	二	白米飯	黑胡椒豬柳	白菜滷	履歷蚵白菜	蘿蔔排骨湯		鮮奶
4月9日	三	白米飯	洋芋燉雞	高麗菜肉片	履歷青江菜	豆腐翡翠羹		鮮奶
4月10日	四	特餐	親子丼飯	雞堡拼盤	履歷油菜	紫菜蛋花湯		
4月11日	五	糙米飯	筍乾豬腳	鐵板豆腐	蒜炒豆芽菜	檸檬愛玉		
4月14日	一	地瓜飯	糖醋鮮菇雞	偽東山丫頭	炒高麗菜	黃瓜排骨湯		
4月15日	二	白米飯	可樂雞腿	白菜魚羹	油菜	榨菜肉絲湯	水果	鮮奶
4月16日	三	白米飯	洋芋豬肉	高麗菜培根	青江菜	海芽魚丸湯	水果	鮮奶
4月17日	四	特餐	肉羹麵	肉包+海帶片	蚵白菜		水果	
4月18日	五	五穀飯	香酥肉魚	花生麵筋	炒有機豆芽菜	綠豆薏仁湯		
4月21日	一	小米飯	洋蔥燒肉	菜脯炒蛋	福山萵苣	青木瓜排骨湯		
4月22日	二	白米飯	三杯雞丁	螞蟻上樹	履歷蚵白菜	紅棗蘿蔔排骨湯	水果	鮮奶
4月23日	三	白米飯	滷肉飯	肉片炒小黃瓜	履歷油菜	什錦蛋花湯	水果	鮮奶
4月24日	四	特餐	紅燒豬肉麵	鍋貼*2	履歷青江菜		水果	
4月25日	五	紫米飯	蘿蔔燒雞	雪裡紅肉燥	炒高麗菜	珍珠紅茶		
4月28日	一	燕麥飯	韓國銅盤烤肉	紅蘿蔔炒蛋	炒油菜	蕃茄豆腐湯		
4月29日	二	白米飯	鮮蔬蒸肉餅	鮮蔬肉片	鮮炒蚵白	蘿蔔玉米湯	水果	鮮奶
4月30日	三	白米飯	洋芋燒排骨	南瓜燴杏鮑菇	炒有機豆芽菜	酸辣湯	水果	鮮奶

*菜單有時會隨食材配送狀況微調。

※本校一律使用國產豬肉食材。

※請自行審視：「本菜單產品如含有不適合對其過敏體質者不宜食用」

*本產品含有甲殼類、魚類、堅果類、芝麻、花生、牛奶、蛋、含麩質之穀物、大豆等及其製品，不適合對其過敏體質者食用