

| 菜別 | 4月22日 | | 星期一 | 4月23日 | | 星期二 | 4月24日 | | 星期三 | 4月25日 | | 星期四 | 4月26日 | | 星期五 | | |
|--------|--------|---------------------|---------|--------|----------------------|--------|-------|------------------|-------|-------|-----------------|-------|--------|------------------------|-------|-------------|--|
| | 名稱 | 食材名稱 | 數量 | 名稱 | 食材名稱 | 數量 | 名稱 | 食材名稱 | 數量 | 名稱 | 食材名稱 | 數量 | 名稱 | 食材名稱 | 數量 | | |
| 主食 | 麥片餅 | 麥片<福壽>* | | 糙米飯 | | | | | | 蕎麥餅 | 蕎麥* | | 糙米飯 | | | | |
| 主菜 | 蠔油鮮菇豆腐 | 素蠔油<萬家香>(非基改)(6K) | | 糖醋麵腸 | 青椒 | | 皮蛋瘦肉粥 | 油豆片切絲 | 0.6KG | 胡麻豆腐 | 薑絲 | | 馬鈴薯燉百頁 | 紅蘿蔔大丁(QRC)+ | | | |
| | | 杏鮑菇頭(QRC) | | | 蕃茄醬<可果美>(快餐用)(3.15K) | | | 高麗菜(QRC)+ | | | 紅辣椒 | | | 百頁豆腐 | 1.2KG | | |
| | | 絞蒜頭 | | | 麵腸 | 1.2KG | | 芹菜(QRC) | | | 胡麻醬 | 1瓶 | | 豆腐(切小丁)非基改(大板)(舖袋)<津悅> | | 馬鈴薯大丁+(QRC) | |
| | | 大溪黑豆干(切9丁)(非基改)<津悅> | | | 甜鳳梨角<富達>(3060g) | | | 皮蛋(CAS)(6入) | | | 紅蘿蔔片(產銷履歷)+ | 0.2KG | | 木耳朵 | 0.2KG | | |
| | | 紅蘿蔔片(產銷履歷)+ | | | 紅蘿蔔大丁(產銷履歷)+ | | | 紅蘿蔔小丁(產銷履歷)+ | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 副菜 | 蕃茄炒蛋 | 蔥 | | 清燴絲瓜 | 薑絲 | | 客家小炒 | 紅辣椒 | | 白菜炒年糕 | 高麗菜 | | 回鍋干片 | 豆干片(非基改)<津悅> | | | |
| | | 洗選蛋<東杰> | | | 枸杞 | | | 豆干片(非基改)<津悅> | | | 油豆片切絲 | 0.3KG | | 生香菇 | 0.3KG | | |
| | | 牛蕃茄(QRC)<正暘> | | | 絲瓜(去皮)+(QRC)<正暘> | | | 素魷魚 | 1包 | | 韓國年糕條<中華>(500g) | | | 紅蘿蔔絲(產銷履歷)+ | | 高麗菜(QRC)+ | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 青菜 | (產銷) | 薑絲 | | 機青江 | 薑絲 | 0.3 KG | | | | 荷葉白 | 荷葉白菜(有機) | | 蘿蔓菜 | 蘿蔓苜蓿(有機) | | | |
| | | 青菜(產銷履歷) | | | 青江菜(有機) | | | | | | | | | | | | |
| 湯品 | 紅豆麥片湯 | 二砂糖 | | 紫菜豆腐湯 | | | 高麗菜包 | 高麗菜包 | 20個 | 瓠瓜素丸湯 | 素丸子 | 0.2KG | 莧菜湯 | | | | |
| | | 麥片<福壽> | | | 紫菜(100g) | | | 瓠瓜(去皮)+(QRC)<正暘> | | | 莧菜(產銷) | | | | | | |
| | | 紅豆(1K)<產銷履歷> | | | 豆腐(切小丁)非基改(大板)(舖袋) | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 水果 | 優酪乳 | 優酪乳<養樂多>(125ml) | 431+2 瓶 | | | | 水果 | 水果 | 434份 | | | | | | | | |
| | | 鮮奶<養樂多>(125ml) | 3 瓶 | | | | | | | | | | | | | | |
| 菜單營養分析 | 類別 | 份量 | 類別 | 份量 | 類別 | 份量 | 類別 | 份量 | 類別 | 份量 | 類別 | 份量 | 類別 | 份量 | | | |
| | 全穀根莖類 | 5.3 | 全穀根莖類 | 4.5 | 全穀根莖類 | 5 | 全穀根莖類 | 5 | 全穀根莖類 | 4.7 | | | | | | | |
| | 豆魚蛋肉類 | 1.4 | 豆魚蛋肉類 | 2 | 豆魚蛋肉類 | 2.1 | 豆魚蛋肉類 | 2.1 | 豆魚蛋肉類 | 2.7 | | | | | | | |
| | 油脂類 | 3 | 油脂類 | 3 | 油脂類 | 3 | 油脂類 | 3 | 油脂類 | 3.1 | | | | | | | |
| | 蔬菜類 | 1 | 蔬菜類 | 1.8 | 蔬菜類 | 0.5 | 蔬菜類 | 1.5 | 蔬菜類 | 1.5 | | | | | | | |
| | 乳品類 | 1 | 水果類 | 0.2 | 水果類 | 1 | 水果類 | | 水果類 | | | | | | | | |
| 熱量(大卡) | 717 | 熱量(大卡) | 657 | 熱量(大卡) | 715 | 熱量(大卡) | 680 | 熱量(大卡) | 709 | | | | | | | | |

設計:至芄企業有限公司

執行秘書:

校長: