

★食材來源一律使用臺灣國產豬肉

提供3章1Q及非基改食材

日期	星期	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	附餐	全蛋 雞腿(份)	豆腐 肉類(份)	蔬菜 (份)	油類 (份)	熱量	章Q 請飲
2/16	五	糙米飯	三杯雞丁 雞丁Q.九層塔.炒	燒賣南瓜 燒賣C.南瓜Q.蒸	杏鮑菇時蔬 杏鮑菇Q.蔬菜Q.炒	有機 蔬菜	冬瓜薑絲湯 冬瓜Q.薑絲.煮	6.2	2.3	2	2.2	756	O
2/17	六	白飯	虱目魚排 虱目魚排Q.炸	紅燒豆腐 豆腐.胡蘿蔔Q.紅燒	筍乾豬柳 豬柳Q.筍乾.煮	有機 蔬菜	海結薑絲湯 海帶結.薑絲.煮	6.2	2.2	2	2.3	753	O
2/19	一	白飯	蔥燒里肌 里肌C.煮	玉米三色 玉米粒C.毛豆T.胡蘿蔔Q.炒	五香油腐 油豆腐.青蔥.煮	產銷 履歷	芹香白玉湯 芹菜Q.白蘿蔔Q.煮	6.3	2.3	2	2.2	763	O
2/20	二	糙米飯	豆泡肉片 麵筋泡.肉片C.煮	開陽青菜 蝦米.蔬菜Q.炒	花枝丸 花枝丸C.煮	有機 蔬菜	羅宋湯 蔬菜Q.雞蛋Q.煮	6.2	2.2	2	2.3	753	O
2/21	三	義大利麵	烤雞腿 雞腿C.烤	肉絲青菜 肉絲Q.蔬菜Q.炒	番茄肉醬+可樂餅 玉米粒C.番茄Q.絞肉Q.炒+可樂餅C.炸	季節 蔬菜	燒仙草 仙草原汁.綠豆.芋圓.煮	6.4	2.2	2	2.3	767	O
2/22	四	黑芝麻飯	白玉燉肉 肉丁C.白蘿蔔Q.燉	滷二翅雙拼 二翅C.滷+雞塊C.炸	開陽鮮瓜 蝦米.瓜Q.炒	有機 蔬菜	玉米段湯 玉米段Q.蔬菜Q.煮	6.3	2.3	2	2.2	763	O
2/23	五	糙米飯	海南蔥油雞 雞丁Q.青蔥.煮	蒸蛋 雞蛋Q.蒸	彩蔬肉絲 蔬菜Q.肉絲Q.炒	有機 蔬菜	日式豆腐湯 蔬菜Q.豆腐.煮	豆奶 6.2	2.3	2	2.3	760	O
2/26	一	白飯	豆瓣魚丁 魚丁Q.煮	番茄炒蛋 番茄Q.雞蛋Q.炒	和風炒肉絲 肉絲Q.蔬菜Q.炒	產銷 履歷	海芽蛋花湯 海芽.雞蛋Q.煮	6.3	2.3	2	2.2	763	O
2/27	二	糙米飯	醬燒雞翅 雞翅C.燒	南洋咖哩 馬鈴薯Q.胡蘿蔔Q.煮	芹香乾絲 芹菜Q.豆干絲.炒	有機 蔬菜	番茄蔬菜湯 番茄Q.蔬菜Q.煮	6.2	2.2	2	2.3	753	O
2/28	三	和平紀念日放假~											
2/29	四	薏仁飯	鹹酥雞 雞丁Q.九層塔.炸	中捲乾片 中捲C.豆干片.炒	金針銀芽 金針菇Q.豆芽菜Q.炒	有機 蔬菜	雙色蘿蔔湯 紅白蘿蔔Q.煮	6.3	2.3	2	2.2	763	O

\*本菜單可能含有蝦、芒果、花生、奶類、蛋、堅果、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品等政府公告之11大易致過敏原料，不適合對其過敏體質者食用，食用前請各位師生特別注意。