

| 日期 | 星期 | 主食 | 主菜 | 副菜 | 蔬苳 | 湯品 | 附餐 | 全蛋 | 豆魚 | 蔬苳 | 油脂 | 熱量 |
|--------------|----|-------|-----------------------------|--------------------------------|---------------------------|------|-----------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| 4/6 | 四 | 白飯 | 京醬豬柳 炒:豬肉S,洋蔥Q,毛豆T,紅蘿蔔Q | 豬肉餡餅 煎:豬肉餡餅S | 香菇白菜 炒:香菇Q,大白菜Q,紅蘿蔔Q | 有機蔬苳 | 酸辣湯 筍,蛋Q,木耳Q,紅蘿蔔Q,豆腐 | 6.5 | 2.9 | 2.4 | 2.6 | 850 |
| 4/7 | 五 | 十穀米飯 | 鹹酥雞丁 炸:雞丁S,胡椒鹽 | 香濃咖哩 煮:洋蔥Q,洋芋Q,紅蘿蔔Q,毛豆T,豬肉S | 韭香芽菜 炒:芽菜Q,韭菜Q,紅蘿蔔Q | 有機蔬苳 | 結頭菜肉片湯 結頭菜Q,肉片S | 6.8 | 2.6 | 2.3 | 2.8 | 856 |
| 4/8(六)園遊會 | | | | | | | | | | | | |
| 4/10(一)園遊會補假 | | | | | | | | | | | | |
| 4/11 | 二 | 白飯 | 迷迭雞翅 滷:雞翅S,迷迭香 | 沙沙肉醬 炒:洋蔥Q,豬肉S,番茄Q | 什錦海鮮排 炸:海鮮排S | 有機蔬苳 | 玉米濃湯 玉米S,洋芋Q,紅蘿蔔Q,蛋Q | 6.5 | 2.7 | 2.5 | 2.8 | 846 |
| 4/12 | 三 | 古早味油飯 | 虱目魚排 炸:虱目魚排S | 和風佃煮 煮:白蘿蔔Q,茼蒿,豆皮,玉米S | 芝麻季豆 炒:敏豆T,芝麻 | 履歷蔬苳 | 金針肉絲湯 乾金針,肉絲S | 6.5 | 2.8 | 2.3 | 2.7 | 844 |
| 4/13 | 四 | 小薏仁飯 | 古早味大排 滷:豬排S | 梅乾油豆腐 燒:油豆腐,梅乾菜 | 紅絲花椰 炒:花椰菜S,紅蘿蔔Q | 有機蔬苳 | 紫菜蛋花湯 紫菜,蛋Q,金針菇Q | 6.5 | 2.7 | 2.4 | 2.6 | 835 |
| 4/14 | 五 | 白飯 | 糖醋雞丁 燒:洋蔥Q,彩椒Q,雞肉S | 白菜肉丸子 煮:白菜Q,豬肉丸S,紅蘿蔔Q | 熱炒海根 炒:海帶,金針菇Q,薑絲 | 有機蔬苳 | 竹筍肉片湯 竹筍,肉片S | 6.5 | 2.9 | 2.5 | 2.6 | 852 |
| 4/17 | 一 | 白飯 | 紅燒嫩肉 燉:紅,白蘿蔔Q,豬肉S,豬腳S | 番茄燴蛋 燴:番茄Q,蛋Q,豆腐 | 蒜香高麗 炒:高麗Q,蒜,紅蘿蔔Q | 履歷蔬苳 | 豆薯雞湯 豆薯Q,雞肉S | 豆奶 | 6.7 | 2.5 | 2.8 | 853 |
| 4/18 | 二 | 小米飯 | 砂鍋石斑魚 燒:豆皮,白菜Q,石斑魚丁Q | 瓜仔肉醬 滷:醬瓜,絞肉S,白蘿蔔Q | 蛋花福州丸 煮:蛋Q,福州丸S,三色豆S | 有機蔬苳 | 味噌豆腐湯 味噌,豆腐,小魚乾 | 水果 | 6.6 | 2.9 | 2.7 | 864 |
| 4/19 | 三 | 什錦炒麵 | 轟炸雞腿 炸:雞腿S | 蒸肉包 蒸:肉包S | 蝦香蒲瓜 炒:蒲瓜Q,木耳Q,紅蘿蔔Q,豆皮 | 季節蔬苳 | 肉羹湯 肉羹S,木耳Q,紅蘿蔔Q,筍 | 6.6 | 2.8 | 2.4 | 2.8 | 858 |
| 4/20 | 四 | 白飯 | 黑胡椒鮮嫩肉排 滷:豬排S,三色豆S | 什錦粉絲 炒:高麗Q,絞肉S,冬粉,紅蘿蔔Q | 玉米肉蓉 炒:玉米S,刈薯Q,絞肉S | 有機蔬苳 | 海帶肉絲湯 海帶,肉絲S | 6.5 | 2.8 | 2.6 | 2.8 | 856 |
| 4/21 | 五 | 蕎麥飯 | 咖哩雞丁 煮:雞丁S,洋芋Q,紅蘿蔔Q,毛豆T | 蜜汁豆干*2 燒:豆干,芝麻 | 洋蔥炒肉片 炒:洋蔥Q,豬肉S,彩椒Q | 有機蔬苳 | 紅麵線羹湯 紅麵線,筍,紅蘿蔔Q,木耳Q,肉絲S | 6.5 | 2.9 | 2.4 | 2.8 | 859 |
| 4/24 | 一 | 地瓜飯 | 泰式檸檬魚丁 燒:豆芽Q,紅蘿蔔Q,水鯊S,香菜 | 香雞堡*1 炸:雞堡S | 餘香豆腐 煮:豆腐,絞肉S,蔥 | 履歷蔬苳 | 藥膳蘿蔔湯 白蘿蔔Q,排骨丁S,當歸 | 6.5 | 2.9 | 2.4 | 2.7 | 854 |
| 4/25 | 二 | 白飯 | 巴比Q燒肉排 燉:豬肉S,洋蔥Q,白芝麻 | 絲瓜滑金菇 炒:絲瓜Q,金針菇Q,枸杞 | 紅蘿蔔炒蛋 炒:紅蘿蔔Q,蛋Q,洋蔥Q | 有機蔬苳 | 酸菜肉片湯 酸菜,肉片S | 6.6 | 2.7 | 2.4 | 2.8 | 851 |
| 4/26 | 三 | 鐵板炒飯 | 卡拉雞排 炸:雞肉S | 滷味天婦羅 滷:天婦羅Q,西芹Q | 筍片什錦 煮:筍片,香菇Q,豬肉S,紅蘿蔔Q | 季節蔬苳 | 大瓜雞湯 大瓜Q,雞肉S | 6.6 | 2.8 | 2.5 | 2.7 | 856 |
| 4/27 | 四 | 紫米飯 | 筍乾燉豬腳 燉:筍乾,豬肉S,豬腳S | 彩椒花椰菜 炒:彩椒Q,花椰菜Q,肉絲S | 海結燒麵輪 燒:海結,麵輪 | 有機蔬苳 | 蔬菜蛋花湯 金針菇Q,蛋Q,番茄Q,豆腐 | 6.5 | 2.8 | 2.4 | 2.6 | 842 |
| 4/28 | 五 | 白飯 | 塔香三杯雞 燒:雞肉S,米血丁S,九層塔 | 櫻花蝦高麗 炒:櫻花蝦,高麗Q | 枸杞冬瓜 煮:冬瓜Q,絞肉S | 有機蔬苳 | 韓式海帶湯 黃豆芽Q,海帶芽,肉絲S | 6.5 | 2.8 | 2.5 | 2.7 | 849 |

食材一律使用國產生鮮肉品及非基改食材

菜單中(S)表示CAS台灣優良農產品,(Q)表示生產追溯QR code,(T)表示產銷履歷
營養師:沈凱瑄、黃琬絨、張韻瑩、呂亦婕 4/17(一)供應豆奶 4/18(二)供應水果

