

日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	副食四	湯	水果
11	二	五穀米	蒜泥白肉-五花肉 10K+香菜 0.3K+蔥 0.3K+醬油膏 1 罐	蔥燒豆腐-油豆腐 30 個(1 分 8)+木耳 0.5K+紅仁 0.5K+洋蔥 0.5K	甜玉米炒肉末-玉米粒 4K+絞肉 3K+	豆芽菜 7K+韭菜 0.5K	番茄蛋花湯-番茄 2K+雞蛋 40 顆	香蕉 70 根(1 分 2)
12	三		茄汁肉醬義大利麵-番茄醬 1 桶+義大利麵醬 2 桶+絞肉 3K+番茄 4K+螺旋麵 15 包		馬鈴薯沙拉-冷凍馬鈴薯丁 5K+冷凍紅蘿蔔丁 1K+小黃瓜 1K++蘋果 7 顆+雞蛋 100 顆+沙拉 3 包		玉米濃湯-乳香濃湯包 2 包+玉米醬 1 桶+玉米粒 2 包+雞蛋 40 顆+洋蔥 0.5K	
13	四	白飯	南瓜燉雞-無骨雞腿排 11K+洋蔥 0.5K+南瓜 4K+蔥 0.3K	野菇玉米筍-洋蔥 0.5K+玉米筍 30 盒+鮮香菇 1K+紅仁 1K+木耳 0.5K	番茄炒蛋-番茄 4K+雞蛋 100 顆	油菜 8K	蘿蔔芹菜貢丸湯-白蘿蔔 2K+台芹 1 把+貢丸 2K	柳丁 70 顆(1 分 4)
14	五	地瓜飯	虱目魚柳條-虱目魚柳 10 包+地瓜粉 5K	豆干炒肉末-1/4 豆干 4K+絞肉 3K+蔥 0.3K	銀芽炒肉絲-豆芽菜 6K+肉絲 2K+韭菜 0.3K	高麗菜 8K	筍片排骨湯-筍片 1K+排骨 3K	
17	一	白飯	洋蔥炒雞片-青椒 1K+彩椒 1K+洋蔥 1K+雞柳 9K+鮮香菇 0.5K	螞蟻上樹-大冬粉 4 包+絞肉 3K+豆瓣醬 1 罐+蔥 0.3K	涼拌小黃瓜-小黃瓜 7K+蒜仁 1 包+美極醬油 1 罐	青江菜 8K	黑糖地瓜圓芋圓-黑糖 3 包+芋圓 2K+地瓜圓 2K	
18	二	五穀飯	滷肉燥+蛋-絞肉 3K+肉條 3K+雞蛋 140 顆+乾香菇 2 包+油蔥酥 1 包+滷肉粉 1 包	茭白筍炒肉絲-茭白筍 10 包+肉絲 3K+紅仁 0.5K	絲瓜蛤蜊-絲瓜 8K+蛤蜊 1K	大陸妹 7K	玉米排骨湯-冷凍玉米塊 3K+排骨 3K	小番茄 6K
19	三		高麗菜鹹粥-乾香菇 1 包+肉絲 3K+蝦米 1 包+皮蛋 6 盒+長糯米 2 包+紅仁 0.5K+高麗菜 3K+台芹 1 把		菜脯蛋-菜脯 4 包+雞蛋 100 顆	培根花椰菜-培根 0.2K+清花菜 7K		
20	四	白飯	糖醋里肌-鳳梨罐 1 桶+彩椒 1K+雞柳 10K+地瓜粉 5K	蒜炒四季豆-蒜仁 1 包+四季豆 7K	和風關東煮-白仁 3K+玉米塊 3K+米血 4 條	空心菜 7K	味噌豆腐海帶芽湯-味噌 2 包+豆腐 7 盒+海帶芽 1 包	蘋果 40 顆(1 分 4)
21	五	地瓜飯	蘑菇醬炒肉條-肉條 7K+彩椒 1K+洋蔥 0.5K+蘑菇醬 1 桶	塔香茄子-茄子 6K+絞肉 2K	蛋酥白菜滷-大白菜 7K+木耳 0.5K(蛋.大白菜.木耳.紅蘿蔔.蝦米)	菠菜 8K	刺瓜鱈魚丸湯-大黃瓜 2K+鱈魚丸 2K+台芹 1 把	
24	一	白飯	照燒雞翅-雞翅 140 支-小黃瓜 1K+洋蔥 0.5K+紅仁 0.5K+照燒醬 4 罐	蝦皮蒲瓜-蝦皮 1 包+蒲瓜 8K	紅燒南瓜杏鮑菇-南瓜 3K+杏鮑菇 6K	土白菜 8K	山藥排骨湯-山藥 2K+排骨 3K	
25	二	五穀飯	柳葉魚-柳葉魚 280 尾	蔬菜蛋煎-雞蛋 120 顆+紅仁 0.5K+玉米粒 1K+高麗菜 1K	豆鼓小魚苦瓜-豆鼓 1 包+小魚乾 1 包+白苦瓜 6K	大白菜 7K	產銷豆漿-豆奶 137 罐	芭樂 6K
26	三		黃金翡翠蛋炒飯-紅蘿蔔丁 1K+青豆仁 1K+玉米粒 1K+雞蛋 4 盒+肉絲 3K+青江菜 3K		蔬菜天婦羅-紫色地瓜 3K+杏鮑菇 3K 提供梅粉		味噌虱目魚皮湯-味噌 3 包+虱目魚皮 5 包	
27	四		BUFFET					
共 13 天，學生用餐人數 103 人(國中 31、國小 44、幼兒園 28)，教師 31 人，共 134 人 幼兒園搭伙人數:學生 28 人、老師 3 人，共 31 人								



營養午餐使用豬肉原料原產地(國):台灣