

★★★ 本菜單豬肉及可食部位產地皆為台灣 本校未使用輻射污染食品 ★★★

◎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。

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬	湯品	副	全	豆	蔬	油	熱
						蔬		餐	穀	魚	菜	脂	量
2	一	焗烤 義大利麵 <small>麵條、時蔬、玉米、肉</small>	沙茶肉片 <small>豬肉、刈薯 煮</small>	義式 翅小 腿X2 <small>翅小腿X2、義式香料 炒</small>	紅絲高麗 <small>高麗菜、紅蘿蔔 炒</small>	履 履 青 菜	◎玉米濃湯 <small>玉米、洋芋 煮</small>		5.4	2.5	1.6	2.5	718
3	二	白飯 <small>白米</small>	咖哩雞 <small>雞肉、洋芋、紅蘿蔔 煮</small>	◎蒸 蛋 <small>蛋、時蔬 蒸</small>	木耳四季 <small>條豆、木耳 煮</small>	有 機 青 菜	薑絲海芽湯 <small>海芽</small>	水 果	5.5	2.5	1.8	2.4	726
5	四	白飯 <small>白米</small>	烤 雞 翅 X1 <small>雞翅 烤</small>	◎奶 油 磨 菇 肉 片 <small>豬肉、洋芋、菇 煮</small>	◎麻婆豆腐 <small>豆腐、絞肉 燒</small>	履 履 青 菜	黃瓜大骨湯 <small>黃瓜、大骨</small>		5.4	2.5	1.8	2.5	723
6	五	燕麥飯 <small>白米、燕麥</small>	◎花生豬腳 <small>豬肉、豬腳、花生 滷</small>	玉米雞茸 <small>玉米、雞絞肉、紅蘿蔔 煮</small>	脆炒海絲 <small>海帶絲、紅蘿蔔 煮</small>	履 履 青 菜	馬鈴薯雞湯 <small>洋芋、雞肉、雞骨架</small>		5.5	2.5	1.8	2.4	726
9	一	白飯 <small>白米</small>	炸 鹽 酥 雞X3 <small>雞肉 炸</small>	洋芋燒肉 <small>洋芋、豬肉、紅蘿蔔 煮</small>	花椰時蔬 <small>花椰菜、木耳 炒</small>	履 履 青 菜	竹筍豬肉湯 <small>竹筍、豬肉</small>		5.5	2.5	1.6	2.4	721
10	二	嘉義 雞肉飯 <small>白米、雞肉</small>	烤雞排X1 <small>雞排 烤</small>	◎五 香 茶 葉 蛋X1 <small>雞蛋、茶葉 滷</small>	高麗時蔬 <small>高麗、時蔬 炒</small>	有 機 青 菜	玉米蔬菜湯 <small>玉米、時蔬</small>	水 果	5.4	2.4	1.7	2.4	709
12	四	五穀飯 <small>白米、五穀米</small>	棒 棒 雞 腿 X2 <small>翅小腿x2 煮</small>	◎焗 烤 起 司 薯 塊 <small>洋芋、紅蘿蔔、菇、起司 烤</small>	◎ 燒 油豆腐 <small>油豆腐、青豆 煮</small>	履 履 青 菜	味噌蘿蔔湯 <small>蘿蔔、味噌</small>		5.4	2.4	1.7	2.4	709
13	五	白飯 <small>白米</small>	紅燒焢肉 X1 <small>焢肉、紅蔥 滷</small>	韓 式 泡 菜 年 糕 <small>大白、韓式年糕、金耳菇 煮</small>	◎ 絲 瓜三色 <small>絲瓜、豆腐、菇、時蔬 煮</small>	履 履 青 菜	海芽針菇湯 <small>海芽、針菇</small>		5.4	2.4	1.7	2.4	709
16	一	櫻花蝦 炒飯 <small>白米、肉、時蔬、櫻花蝦</small>	◎麻 婆 豆 腐 魚 <small>魚、豆腐、時蔬 煮</small>	◎玉米濃湯雞 <small>大白、雞肉、時蔬、玉米濃湯口味 煮</small>	條豆紅絲 <small>條豆、紅蘿蔔 煮</small>	履 履 青 菜	榨菜雞湯 <small>榨菜、雞肉、雞骨架</small>		5.4	2.4	1.6	2.4	706
17	二	白飯 <small>白米</small>	蔥燒肉排 X1 <small>新鮮豬排、青蔥 燒</small>	地 瓜 薯 條 X4 <small>地瓜 烤</small>	脆炒三絲 <small>豆芽、韭菜、紅蘿蔔 炒</small>	有 機 青 菜	◎味噌湯 <small>豆腐、味噌</small>	水 果	5.4	2.5	1.8	2.5	723
19	四	白飯 <small>白米</small>	咖哩燒肉 <small>豬肉、洋芋、紅蘿蔔 煮</small>	◎蒸 蛋 <small>蛋、時蔬 蒸</small>	雙色花椰 <small>花椰菜、紅蘿蔔 煮</small>	履 履 青 菜	海帶大骨湯 <small>海帶丁、大骨</small>		5.5	2.4	1.7	2.4	716
20	五	五穀飯 <small>白米、五穀米</small>	彩椒雞 <small>雞肉、洋芋、彩椒、墨西哥香料</small>	◎豬 腳 綜 合 滷 味 <small>海帶、油豆腐、豬腳 滷</small>	木耳大瓜 <small>黃瓜、木耳 煮</small>	履 履 青 菜	竹筍雞湯 <small>筍、雞肉、雞骨架</small>		5.5	2.5	1.8	2.5	730
23	一	番茄肉醬 義大利麵 <small>麵條、番茄、肉、時蔬</small>	炸 鹽 酥 雞X3 <small>雞肉X3 炸</small>	奶 油 玉 米 X1 <small>玉米、炒</small>	白菜滷 <small>白菜、菇、紅蘿蔔 滷</small>	履 履 青 菜	冬 瓜 豬 肉 湯 <small>冬瓜、豬肉</small>		5.4	2.5	1.8	2.5	723
24	二	胚芽飯 <small>白米、胚芽米</small>	◎糖 醋 魚 <small>魚、時蔬 煮</small>	洋 芋 碎 肉 <small>洋芋、絞肉、紅蘿蔔 煮</small>	芹香海帶 <small>海帶、芹 炒</small>	有 機 青 菜	關東煮湯 <small>蘿蔔、玉米、菇</small>	水 果	5.5	2.5	1.7	2.4	723
26	四	雜糧飯 <small>白米、雜糧米</small>	◎花生豬腳 <small>豬腳、肉丁、花生 滷</small>	玉 米 雞 蓉 <small>玉米、雞絞肉、紅蘿蔔 煮</small>	◎炒豆干 <small>豆干、條豆、玉米、紅蔥</small>	履 履 青 菜	番茄蛋花湯 <small>番茄、洋蔥、蛋</small>		5.5	2.5	1.7	2.4	723
27	五	白飯 <small>白米</small>	烤雞翅 X1 <small>雞 翅 烤</small>	◎豆 干 滷 肉 <small>豆干、豬肉、時蔬 滷</small>	高麗時蔬 <small>高麗、時蔬 煮</small>	履 履 青 菜	海帶雞湯 <small>海帶、雞骨架、雞丁</small>		5.4	2.5	1.7	2.5	721

PS:如對於午餐菜色有任何建議，請聯繫26008457#192午餐秘書或#195施組長