

四維. 一一一學年第二學期學生午餐菜單

期間：112/04/01~112/04/30

關於腸病毒防治的543

正確洗手
5步驟



週	月/日	主食	主菜	副菜	
8	04/03 一		彈性放假		
	04/04 二		兒童節		
	04/05 三		清明節		
	04/06 四	麥片飯	蕃茄雞丁 蕃茄, 雞丁, 馬鈴薯, 洋蔥	雙花什錦 青花, 白花, 紅蘿蔔, 生菇, 肉片	有機蔬菜 蔬菜
					結頭菜湯 結頭菜, 龍骨丁
	04/07 五	糙米飯	鐵板豆腐 豆腐, 香菇, 筍片, 洋蔥	蛋香黃瓜 烏蛋, 大黃瓜, 肉片, 紅蘿蔔, 木耳	有機蔬菜 蔬菜
					冬瓜山粉圓湯 山粉圓, 冬瓜糖
9	04/10 一	黑芝麻餅	香酥鯖魚 鯖魚/旗魚丁, 麵粉	西芹炒甜不辣 西芹, 甜不辣, 紅蘿蔔	產銷履歷蔬菜 蔬菜
					香菇雞湯 香菇, 雞丁, 山藥, 紅棗
	04/11 二	糙米飯	花生燉排骨 煮花生, 軟骨丁, 肉丁, 白蘿蔔	南瓜肉末 南瓜, 絞肉, 毛豆仁	有機蔬菜 蔬菜
					蕃茄元氣湯 蕃茄, 黃豆芽
	04/12 三	米食	芋頭瘦肉粥 芋頭, 瘦絞肉, 玉米粒, 洋蔥, 紅蘿蔔	紅燒石斑魚/小瓜素雞 蔥, 薑片, 凍豆腐, 大白菜/小黃瓜, 素雞片	時節蔬菜 蔬菜
					蒸芝麻包 芝麻包
	04/13 四	小薏仁飯	蔥燒雞丁 雞丁, 洋蔥, 甜椒	冬瓜肉末 冬瓜, 絞肉, 紅蘿蔔	有機蔬菜 蔬菜
					味噌湯 味噌, 豆腐, 蔥, 柴魚片, 海帶芽
	04/14 五	糙米飯	腰果干丁 腰果, 大干丁	古早味蒸蛋 雞蛋, 絞肉	有機蔬菜 蔬菜
					綠豆小米湯 綠豆, 小米, 糖
10	04/17 一	黑芝麻餅	沙茶魚丁 魚丁, 豆腐, 大白, 洋蔥	義式洋芋 培根, 洋芋, 洋蔥, 毛豆, 紅蘿蔔	產銷履歷蔬菜 蔬菜
					肉骨茶湯 肉骨茶, 白蘿蔔, 素豆竹, 龍骨丁
	04/18 二	糙米飯	筍香燒肉 筍片, 福菜, 肉丁, 油豆腐丁	絲瓜枸杞麵線 絲瓜, 枸杞, 麵線, 薑	有機蔬菜 蔬菜
					酸菜豬血湯 酸菜, 豬血, 薑
	04/19 三	麵食	蕃茄義大利麵 細白油麵, 蕃茄, 絞肉, 洋蔥, 玉米粒	照燒雞丁 雞丁, 大黑豆干, 甜椒	時節蔬菜 蔬菜
					玉米濃湯 玉米粒, 奶油, 洋蔥, 馬鈴薯, 奶粉
	04/20 四	胚芽飯	香烤雞排 雞排, 絞蒜仁, 烤肉醬, 白芝麻	黃瓜什錦 大黃瓜, 肉片, 香菇, 紅蘿蔔, 木耳	有機蔬菜 蔬菜
					海芽吻魚湯 海帶芽, 小吻魚, 薑
	04/21 五	糙米飯	海結燒麵輪 海帶結, 麵輪, 紅蘿蔔	什錦白菜滷 白菜, 木耳, 紅蘿蔔, 肉絲, 雞蛋	有機蔬菜 蔬菜
					養生木耳甜湯 木耳, 枸杞, 桂圓, 糖
11	04/24 一	黑芝麻餅	香酥魷魚排 魷魚排	鮮蔬炒年糕 大白菜, 年糕, 香菇, 紅蘿蔔, 肉絲, 木耳	產銷履歷蔬菜 蔬菜
					榨菜肉絲湯 榨菜, 肉絲, 冬粉
	04/25 二	糙米飯	鐵板豬柳 奶油, 豬柳, 洋蔥, 甜椒, 黃豆芽	魚香茄子 茄子, 絞肉, 九層塔	有機蔬菜 蔬菜
					竹筍雞湯 雞丁, 蒜頭, 竹筍
	04/26 三	米食	蝦仁蛋炒飯 蝦仁, 三色丁, 洋蔥, 絞肉, 高麗菜, 紅蘿蔔	紅燒獅子頭 獅子頭, 青江菜	時節蔬菜 蔬菜
					玉米條湯 玉米條切片, 龍骨丁
	04/27 四	小米飯	咖哩雞丁 雞丁, 馬鈴薯, 紅蘿蔔, 洋蔥, 咖哩塊	芹香海帶根 海帶根, 肉絲, 西芹	有機蔬菜 蔬菜
					鳳梨青木瓜湯 醬鳳梨, 青木瓜, 小魚干, 大骨
	04/28 五	糙米飯	蜜汁什錦豆包 豆包, 小黃瓜, 甜椒, 木耳, 紅蘿蔔	關東煮 白蘿蔔, 油豆腐, 米血糕	有機蔬菜 蔬菜
					地瓜芋園薑湯 地瓜, 薑, 糖, 芋園
	04/29 六	米食	客家炒米粉 肉絲, 乾香菇絲, 木耳絲, 紅蘿蔔, 高麗菜	香滷雞腿 棒腿	時節蔬菜 蔬菜
	運動會				冬瓜魚丸湯 冬瓜, 小魚丸



4 要注意!