



全盛美食113年4月菜單頂埔國小

◎公司地址：新北市樹林區保安街三段1巷1號 電話：02-26884900 ◎營養師：許金鳳、陳雅婷、周詩祐、劉雅菁、藍雯琪、林映汝、劉彥伶、李賢蒂

★本公司豬肉及其製品全面使用國產肉、全面使用非基改玉米及豆製品，請大家安心食用★

★本公司未使用輻射污染食品，請大家安心食用★

日期	星期	主食	主菜	副菜		湯品	附餐	全雞類	豆魚肉蛋類	油類	蔬菜類	熱量
1	一	香Q米飯 白米	橙汁雞丁 雞肉、椒、煮	古早味四分干 四分干、紅蘿蔔、煮	木耳高麗 高麗菜、木耳、炒	履歷 甜湯圓 湯圓、紫米	水果	5	2	2	2	7
								2	7	7	2	4
2	二	麥片飯 白米、麥片	●芝麻肉片 肉片、洋蔥、芝麻、炒	海芽炒蛋 洗選蛋、海帶芽、炒	炒黃芽 黃豆芽、紅蘿蔔、蔥、炒	有機 佛手瓜雞湯 佛手瓜、雞骨	水果	5	2	2	2	7
								8	7	3	9	3
3	三	日式炊飯 白米、糙米、豬肉、紅蘿蔔	滷雞腿X1 雞腿、滷	家常豆腐 豆腐、芹、煮	薑燒冬瓜 冬瓜、薑、煮	履歷 牛蒡排骨湯 牛蒡、排骨		5	2	2	2	7
								2	8	6	3	4
4~5	四~五	清明時節雨紛紛 ~~~ 清明節連假 ~~~										
8	一	薏仁飯 白米、薏仁	香酥豬排X1 豬排、炸	醬爆麵腸 麵腸、紅蘿蔔、炒	醋溜白菜 白菜、紅蘿蔔、炒	履歷 青木瓜雞湯 青木瓜、雞骨	水果	5	2	2	2	7
								8	8	9	3	4
9	二	●芝麻飯 白米、芝麻	紅燒雞 雞肉、紅蘿蔔、燒	麻婆豆腐 豆腐、絞肉、紅蘿蔔、煮	雙色小瓜 小黃瓜、木耳、炒	有機 鮑菇排骨湯 杏鮑菇、排骨	水果	5	2	2	2	7
								8	8	3	4	4
10	三	台式米粉 米粉(搭配沙茶魚羹)	梅干肉餅 豬肉、梅干菜、蒸	◆鍋煮魚羹 魚羹、紅蘿蔔、煮	清炒花椰 花椰菜、紅蘿蔔、炒	履歷 南瓜雞湯 南瓜、雞骨		5	2	2	2	7
								2	8	7	2	4
11	四	胚芽飯 白米、胚芽	◆塔香魚丁 魚肉、九層塔、煮	洋蔥玉米雞 玉米、雞肉、洋蔥、煮	薑絲扁蒲 扁蒲、薑絲、炒	履歷 味噌蔬菜湯 時蔬、木耳	水果	5	2	2	2	7
								2	7	8	3	0
12	五	香Q米飯 白米	豉香雞翅X1 雞翅、豆豉、滷	紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔、雞蛋、炒	香草洋芋 洋芋、紅蘿蔔、義式香料、煮	履歷 結香排骨湯 結頭菜、排骨		5	2	2	2	7
								2	8	7	2	4
15	一	燕麥飯 白米、燕麥	★酥炸蝦排X1 蝦排、炸	豆薯雞 豆薯、雞肉、紅蘿蔔、煮	絲瓜粉絲 絲瓜、冬粉、煮	履歷 薑絲海結湯 海結、薑絲	水果	5	2	2	2	7
								1	7	3	3	5
16	二	糙米飯 白米、糙米	家常豬柳 豬柳、洋蔥、炒	照燒油腐 油豆腐、紅蘿蔔、煮	雙絲敏豆 敏豆、紅蘿蔔、炒	有機 金針雞湯 金針、雞骨	水果	5	2	2	2	7
								8	7	2	7	3
17	三	翡翠炒飯 白米、豬肉、時蔬	五香翅小腿X2 翅小腿、滷	毛豆蒸蛋 雞蛋、毛豆、蒸	紅片佛手瓜 佛手瓜、紅蘿蔔、炒	履歷 洋芋排骨湯 洋芋、排骨		5	2	2	2	7
								2	8	7	2	1
18	四	香Q米飯 白米	●宮保豬肉 豬肉、花生、煮	蘑菇醬豆腐 豆腐、洋菇罐頭、紅蘿蔔、煮	炒高麗菜 高麗菜、紅蘿蔔、炒	履歷 菜脯雞湯 菜脯、雞骨	水果	5	2	2	2	7
								8	8	2	1	4
19	五	紫米飯 白米、紫米	瓜仔雞 雞肉、麻油、煮	炸鍋貼X2 鍋貼、炸	韭香豆芽 豆芽菜、韭菜、紅蘿蔔、炒	履歷 蕃茄排骨湯 蕃茄、排骨	豆奶	5	2	2	2	7
								2	8	9	2	6
22	一	胚芽飯 白米、胚芽	滷豬腳 豬腳、豬肉、滷	洋蔥炒蛋 洋蔥、雞蛋、炒	★蝦香扁蒲 扁蒲、蝦皮、炒	履歷 麻油雞湯 豬血糕、雞骨、薑片	水果	5	2	2	2	7
								1	8	7	2	4
23	二	香Q米飯 白米	越式南瓜雞 雞肉、南瓜、煮	越式獅子頭X1 獅子頭、九層塔、蒜、蕃茄、煮	油蔥花椰菜 花椰菜、油蔥、炒	有機 竹筍大骨湯 竹筍、大骨	水果	5	2	2	2	7
								1	8	7	3	4
24	三	奶油白醬義大利麵 義大利麵、豬肉、洋蔥	醬爆肉柳 肉柳、椒、炒	蠔油菇菇雞 杏鮑菇、雞肉、炒	玉米三丁 玉米、小黃瓜、紅蘿蔔、炒	履歷 大滷湯 豆腐、木耳、香菜		5	2	2	2	7
								2	8	8	2	5
25	四	麥片飯 白米、麥片	炸雞翅X1 雞翅、炸	紅燒豆干 大溪豆干、毛豆、煮	◆柴魚蘿蔔 白蘿蔔、紅蘿蔔、柴魚、煮	履歷 南洋肉骨茶湯 肉骨茶包、排骨、紅蘿蔔、蒜	水果	5	2	2	2	7
								8	9	3	8	4
26	五	蕎麥飯 白米、蕎麥	蒜味豬排X1 豬排、煮	◆醬燒甜條 甜不辣、紅蘿蔔、炒	木耳白菜 白菜、木耳、炒	履歷 香菇雞湯 香菇、雞骨		5	2	2	2	7
								8	8	3	4	4
29	一	校慶~~補假1日										
30	二	燕麥飯 白米、燕麥	◆炸魚排X1 魚排、炸	刺瓜雞 刺瓜、雞肉、煮	雙色蒸蛋 雞蛋、紅蘿蔔、芹、蒸	有機 麵線羹 麵線、紅蘿蔔、木耳	水果	5	2	2	2	7
								2	8	8	2	5

★含有過敏原蝦米、蝦仁等海鮮類配料◆含有過敏原小魚乾、魚等海鮮類配料●含有過敏原芝麻、花生等配料

◎越式獅子頭：使用香茅、九層塔、蔥、蒜、魚露等香辛料作為主要調味，搭配豬肉與蔬菜燉煮，營養美味且呈現出越菜特有的微酸偏甜之口感

◎南洋肉骨茶湯：利用八角、當歸、蒜等滋補材料燉煮而成，據傳是早期華工為克服環境潮溼所創造出來的料理



全盛美食113年4月素食菜單頂埔國小

◎公司地址：新北市樹林區保安街三段1巷1號 電話：02-26884900 ◎營養師：許金鳳、陳雅婷、劉雅菁、藍雯琪、劉彥伶、李賢蒂
★為提供各位師長及同學更好的餐點品質，本公司使用非基因改造黃豆及玉米製品進行烹調，請大家安心食用★

★本公司未使用輻射污染食品，請大家安心食用★

日期	星期	主食	主菜	副菜				湯品	附餐	全蛋類	肉類	海鮮類	豆類	蔬菜類
1	一	香Q米飯 白米	橙汁素腰花 素腰花、椒、煮	毛豆油腐 油豆腐、毛豆、煮	菇炒皇宮菜 皇宮菜、白精靈菇、炒	古早味四分干 四分干、紅蘿蔔、煮	木耳高麗 高麗菜、木耳、炒	履歷 甜湯圓 湯圓、紫米	水果	5	2	2	2	7
2	二	麥片飯 白米、麥片	茄汁素花枝排X1 素花枝排、煮	絲瓜麵筋 絲瓜、麵筋、炒	紅片茼蒿 茼蒿、紅蘿蔔、炒	波浪薯條 薯條、炸	炒黃芽 黃豆芽、紅蘿蔔、炒	有機 佛手瓜素肉湯 佛手瓜、素肉	水果	5	2	2	2	7
3	三	日式炊飯 白米、糙米、素肉、紅蘿蔔	家常豆腐 豆腐、芹、煮	●芝麻海絲 海帶絲、芝麻、炒	香椿素肚 素肚、木耳、炒	醬香素甜片X1 素甜不辣片、煮	薑燒冬瓜 冬瓜、薑、煮	履歷 牛蒡蘿蔔湯 牛蒡、紅蘿蔔	水果	5	2	2	2	7
4-5	四-五	清明時節雨紛紛 ~~~ 清明節連假 ~~~												
8	一	薏仁飯 白米、薏仁	素豆包X1 豆包、煮	金針炒干絲 干絲、金針、炒	木耳水蓮 水蓮、木耳、炒	醬爆麵腸 麵腸、紅蘿蔔、炒	醋溜白菜 白菜、紅蘿蔔、炒	履歷 枸杞青木瓜湯 青木瓜、枸杞	水果	5	2	2	2	7
9	二	●芝麻飯 白米、芝麻	紅燒素螺肉 素螺肉、香菜、燒	芋泥包X1 芋泥包、蒸	豆醬海帶根 海帶根、紅蘿蔔、炒	麻婆豆腐 豆腐、素絞肉、紅蘿蔔、煮	雙色小瓜 小黃瓜、木耳、炒	有機 鮑菇素肉湯 杏鮑菇、素肉	水果	5	2	2	2	7
10	三	台式米粉 米粉(搭配鍋煮素羹)	鍋煮素羹 素肉羹、紅蘿蔔、煮	梅干凍腐 凍豆腐、梅干菜、煮	玉筍龍鬚菜 龍鬚菜、玉米筍、炒	菇燒麵輪 麵輪、秀珍菇、燒	清炒花椰 花椰菜、紅蘿蔔、炒	履歷 清燉南瓜湯 南瓜、紅棗	水果	5	2	2	2	7
11	四	胚芽飯 白米、胚芽	蜜汁豆腸 豆腸、紅蘿蔔、煮	塔香素米糕 素米糕、九層塔、炸	油拌素雞 素雞、紅蘿蔔、香油、炒	青椒素火腿 素火腿、青椒、炒	薑絲扁蒲 扁蒲、薑絲、炒	履歷 味噌蔬菜湯 時蔬、木耳	水果	5	2	2	2	7
12	五	香Q米飯 白米	香滷素棒腿X1 素棒腿、滷	紅絲地瓜葉 地瓜葉、紅蘿蔔、炒	豉香茄子 茄子、豆豉、炒	素香烤麩 烤麩、木耳、煮	香草洋芋 洋芋、紅蘿蔔、義式香料、煮	履歷 結香素肉湯 結頭菜、素肉	水果	5	2	2	2	7
15	一	燕麥飯 白米、燕麥	●芝香素魚排X1 素白帶魚排、芝麻、煮	京醬素雞丁 素雞丁、紅蘿蔔、煮	百頁結燒肉 百頁結、素肉、燒	樹子秋葵 秋葵、樹子、炒	絲瓜粉絲 絲瓜、冬粉、煮	履歷 薑絲海結湯 海結、薑絲	水果	5	2	2	2	7
16	二	糙米飯 白米、糙米	照燒油腐 油豆腐、紅蘿蔔、煮	彩椒麵鴨 麵鴨、彩椒、炒	肉絲炒豆苗 豆苗、素肉絲、炒	菜頭棵X1 素蘿蔔糕、蒸	雙絲敏豆 敏豆、紅蘿蔔、炒	有機 清燉蔬菜湯 時蔬、紅蘿蔔	水果	5	2	2	2	7
17	三	翡翠炒飯 白米、素肉、時蔬	五香蔬菜排X1 素蔬菜排、煮	菜脯干丁 豆乾丁、菜脯、炒	芹炒素蝦仁 素蝦仁、芹、炒	針菇芥藍菜 芥藍菜、金針菇、炒	紅片佛手瓜 佛手瓜、紅蘿蔔、炒	履歷 當歸洋芋湯 洋芋、當歸	水果	5	2	2	2	7
18	四	香Q米飯 白米	蘑菇醬豆腐 豆腐、洋菇罐頭、紅蘿蔔、煮	炸苦瓜 苦瓜、炸	★宮保素排骨 素排骨、花生、煮	黑珍珠丸X1 黑珍珠丸、蒸	炒高麗菜 高麗菜、紅蘿蔔、炒	履歷 酸菜素肚湯 素肚、酸菜	水果	5	2	2	2	7
19	五	紫米飯 白米、紫米	麻油瓜蘭花干 蘭花干、麻油瓜、煮	素燒豆皮 豆皮、紅蘿蔔、炒	素炒紅鳳菜 紅鳳菜、薑絲、炒	蜜黑豆 黑豆、地瓜、煮	雲耳豆芽菜 豆芽菜、木耳、炒	履歷 蕃茄素九湯 素九子、蕃茄	豆奶	5	2	2	2	7
22	一	胚芽飯 白米、胚芽	醬燒素雞 素雞、紅蘿蔔、燒	榨菜素肉絲 素肉絲、榨菜、紅蘿蔔、炒	紅糟素茶鵝X1 素茶鵝、紅糟、煮	蠔油皇宮菜 皇宮菜、薑、素蠔油、炒	枸杞扁蒲 扁蒲、枸杞、炒	履歷 麻油豆腐湯 凍豆腐、紅蘿蔔、麻油	水果	5	2	2	2	7
23	二	香Q米飯 白米	雪菜百頁 百頁豆腐、雪菜、煮	★腰果蒸南瓜 南瓜、腰果、蒸	越式素獅子頭X1 素獅子頭、九層塔、蕃茄、煮	素菌菇粉肝 菌菇粉肝、紅蘿蔔、炒	炒花椰 花椰菜、木耳、炒	有機 海芽素肉湯 海帶芽、素肉、薑	水果	5	2	2	2	7
24	三	菇菇義大利麵 義大利麵、素肉、杏鮑菇	鍋煮烤麩 烤麩、紅蘿蔔、煮	素蚵仔酥 素蚵仔酥、炸	油爆茄子 茄子、薑、炒	豉香地瓜葉 地瓜葉、豆豉、炒	玉米三丁 玉米、小黃瓜、紅蘿蔔、炒	履歷 大滷湯 豆腐、木耳、香菜	水果	5	2	2	2	7
25	四	麥片飯 白米、麥片	紅燒豆干 大溪豆干、毛豆、煮	黑糖饅頭X1 黑糖饅頭、蒸	★土豆麵筋 麵筋、花生、煮	竹筍炒水蓮 水蓮、竹筍、炒	味噌蘿蔔 白蘿蔔、紅蘿蔔、煮	履歷 南洋肉骨茶湯 肉骨茶包、素肉、紅蘿蔔	水果	5	2	2	2	7
26	五	蕎麥飯 白米、蕎麥	紅燒素肉排X1 素肉排、煮	鮮味茼蒿 茼蒿、素火腿、炒	橙汁豆腸 豆腸、柳橙汁、煮	香菇素甜條 素甜不辣、香菇、炒	木耳白菜 白菜、木耳、炒	履歷 清燉蓮藕湯 蓮藕、紅蘿蔔	水果	5	2	2	2	7
29	一	校慶 ~ 補假 1 日												
30	二	燕麥飯 白米、燕麥	香椿素魚排X1 素魚排、香椿、煮	糖醋素雞丁 素雞丁、鳳梨、煮	豆瓣干片 豆干、紅蘿蔔、炒	清炒刺瓜 刺瓜、紅蘿蔔、炒	金針炒龍鬚 龍鬚菜、金針、炒	有機 麵線羹 麵線、紅蘿蔔、木耳	水果	5	2	2	2	7

●含有過敏源芝麻等配料★含有過敏源花生、腰果等配料



全盛美食113年4月菜單頂埔國小-低年級

◎公司地址：新北市樹林區保安街三段1巷1號 電話：02-26884900 ◎營養師：許金鳳、陳雅婷、周詩祐、劉雅菁、藍雯琪、林映汝、劉彥伶、李賢蒂

★本公司豬肉及其製品全面使用國產肉、全面使用非基改玉米及豆製品，請大家安心食用★

★本公司未使用輻射污染食品，請大家安心食用★

日期	星期	主食	主菜	副菜		湯品	附餐	全蛋類	豆魚肉蛋類	油類	蔬菜類	熱量
1	一	香Q米飯 白米	橙汁雞丁 雞肉、椒-煮	古早味四分干 四分干、紅蘿蔔-煮	木耳高麗 高麗菜、木耳-炒	履歷 甜湯圓 湯圓、紫米	水果	5	2	2	2	7
2	二	麥片飯 白米、麥片	●芝麻肉片 肉片、洋蔥、芝麻-炒	海芽炒蛋 洗選蛋、海帶芽-炒	炒黃芽 黃豆芽、紅蘿蔔、蔥-炒	有機 佛手瓜雞湯 佛手瓜、雞骨	水果	5	2	2	2	7
3	三	日式炊飯 白米、糙米、豬肉、紅蘿蔔	蒜頭雞 雞肉、蒜頭-煮	家常豆腐 豆腐、芹-煮	薑燒冬瓜 冬瓜、薑-煮	履歷 牛蒡排骨湯 牛蒡、排骨		5	2	2	2	7
4~5	四~五	清明時節雨紛紛 ~~~ 清明節連假 ~~~										
8	一	薏仁飯 白米、薏仁	香酥豬排X1 豬排-炸	醬爆麵腸 麵腸、紅蘿蔔-炒	醋溜白菜 白菜、紅蘿蔔-炒	履歷 青木瓜雞湯 青木瓜、雞骨	水果	5	2	2	2	7
9	二	●芝麻飯 白米、芝麻	紅燒雞 雞肉、紅蘿蔔-燒	麻婆豆腐 豆腐、絞肉、紅蘿蔔-煮	雙色小瓜 小黃瓜、木耳-炒	有機 鮑菇排骨湯 杏鮑菇、排骨	水果	5	2	2	2	7
10	三	台式米粉 米粉(搭配鍋煮魚羹)	梅干肉餅 豬肉、梅干菜-蒸	◆鍋煮魚羹 魚羹、紅蘿蔔-煮	清炒花椰 花椰菜、紅蘿蔔-炒	履歷 南瓜雞湯 南瓜、雞骨		5	2	2	2	7
11	四	胚芽飯 白米、胚芽	◆塔香魚丁 魚肉、九層塔-煮	洋蔥玉米雞 玉米、雞肉、洋蔥-煮	薑絲扁蒲 扁蒲、薑絲-炒	履歷 味噌蔬菜湯 時蔬、木耳	水果	5	2	2	2	7
12	五	香Q米飯 白米	豆豉雞 雞肉、豆豉-煮	紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔、雞蛋-炒	香草洋芋 洋芋、紅蘿蔔、義式香料-煮	履歷 結香排骨湯 結頭菜、排骨		5	2	2	2	7
15	一	燕麥飯 白米、燕麥	★酥炸蝦排X1 蝦排-炸	豆薯雞 豆薯、雞肉、紅蘿蔔-煮	絲瓜粉絲 絲瓜、冬粉-煮	履歷 薑絲海結湯 海結、薑絲	水果	5	2	2	2	7
16	二	糙米飯 白米、糙米	家常豬柳 豬柳、洋蔥-炒	照燒油腐 油豆腐、紅蘿蔔-煮	雙絲敏豆 敏豆、紅蘿蔔-炒	有機 金針雞湯 金針、雞骨	水果	5	2	2	2	7
17	三	翡翠炒飯 白米、豬肉、時蔬	五香翅小腿X2 翅小腿-滷	毛豆蒸蛋 雞蛋、毛豆-蒸	紅片佛手瓜 佛手瓜、紅蘿蔔-炒	履歷 洋芋排骨湯 洋芋、排骨		5	2	2	2	7
18	四	香Q米飯 白米	●宮保豬肉 豬肉、花生-煮	蘑菇醬豆腐 豆腐、洋菇罐頭、紅蘿蔔-煮	炒高麗菜 高麗菜、紅蘿蔔-炒	履歷 菜脯雞湯 菜脯、雞骨	水果	5	2	2	2	7
19	五	紫米飯 白米、紫米	瓜仔雞 雞肉、麻油瓜-煮	炸鍋貼X2 鍋貼-炸	韭香豆芽 豆芽菜、韭菜、紅蘿蔔-炒	履歷 蕃茄排骨湯 蕃茄、排骨	豆奶	5	2	2	2	7
22	一	胚芽飯 白米、胚芽	招牌滷肉 豬肉、紅蘿蔔-滷	洋蔥炒蛋 洋蔥、雞蛋-炒	★蝦香扁蒲 扁蒲、蝦皮-炒	履歷 麻油雞湯 豬血糕、雞骨、薑片	水果	5	2	2	2	7
23	二	香Q米飯 白米	越式南瓜雞 雞肉、南瓜-煮	越式獅子頭X1 獅子頭、九層塔、蒜、蕃茄-煮	油蔥花椰菜 花椰菜、油蔥-炒	有機 竹筍大骨湯 竹筍、大骨	水果	5	2	2	2	7
24	三	奶油白醬義大利麵 義大利麵、豬肉、洋蔥	醬爆肉柳 肉柳、椒-炒	蠔油菇菇雞 杏鮑菇、雞肉-炒	玉米三丁 玉米、小黃瓜、紅蘿蔔-炒	履歷 大滷湯 豆腐、木耳、香菜		5	2	2	2	7
25	四	麥片飯 白米、麥片	栗子雞丁 雞肉、栗子-煮	紅燒豆干 大溪豆干、毛豆-煮	◆柴魚蘿蔔 白蘿蔔、紅蘿蔔、柴魚-煮	履歷 南洋肉骨茶湯 肉骨茶包、排骨、紅蘿蔔、蒜	水果	5	2	2	2	7
26	五	蕎麥飯 白米、蕎麥	蒜味豬排X1 豬排-煮	◆醬燒甜條 甜不辣、紅蘿蔔-炒	木耳白菜 白菜、木耳-炒	履歷 香菇雞湯 香菇、雞骨		5	2	2	2	7
29	一	校慶~~補假1日										
30	二	燕麥飯 白米、燕麥	◆炸魚排X1 魚排-炸	刺瓜雞 刺瓜、雞肉-煮	雙色蒸蛋 雞蛋、紅蘿蔔、芹-蒸	有機 麵線羹 麵線、紅蘿蔔、木耳	水果	5	2	2	2	7

★含有過敏原蝦米、蝦仁等海鮮類配料◆含有過敏原小魚乾、魚等海鮮類配料●含有過敏原芝麻、花生等配料

◎越式獅子頭：使用香茅、九層塔、蔥、蒜、魚露等香辛料作為主要調味，搭配豬肉與蔬菜燉煮，營養美味且呈現出越菜特有的微酸偏甜之口感

◎南洋肉骨茶湯：利用八角、當歸、蒜等滋補材料燉煮而成，據傳是早期華工為克服環境潮溼所創造出來的料理



全盛美食113年4月菜單頂埔附幼

◎公司地址：新北市樹林區保安街三段1巷1號 電話：02-26884900 ◎營養師：許金鳳、陳雅婷、周詩祐、劉雅菁、藍雯琪、林映汝、劉彥伶、李賢蒂

★本公司豬肉及其製品全面使用國產肉、全面使用非基改玉米及豆製品，請大家安心食用★

★本公司未使用輻射污染食品，請大家安心食用★

日期	星期	主食	主菜	副菜		湯品
1	一	雜糧飯 白米、雜糧	橙汁雞丁 雞肉、椒、煮	古早味四分干 四分干、紅蘿蔔、煮	木耳高麗 高麗菜、木耳、炒	有機 甜湯圓 湯圓、紫米
2	二	麥片飯 白米、麥片	●芝麻肉片 肉片、洋蔥、芝麻、炒	海芽炒蛋 洗選蛋、海帶芽、炒	炒黃芽 黃豆芽、紅蘿蔔、蔥、炒	有機 佛手瓜雞湯 佛手瓜、雞骨
3	三	日式炊飯 白米、糙米、豬肉、紅蘿蔔	蒜頭雞 雞肉、蒜頭、煮	家常豆腐 豆腐、芹、煮	薑燒冬瓜 冬瓜、薑、煮	有機 牛蒡排骨湯 牛蒡、排骨
4-5	四-五	清明時節雨紛紛 ~~ 清明節連假 ~~				
8	一	薏仁飯 白米、薏仁	香酥豬排X1 豬排、炸	醬爆麵腸 麵腸、紅蘿蔔、炒	醋溜白菜 白菜、紅蘿蔔、炒	有機 青木瓜雞湯 青木瓜、雞骨
9	二	●芝麻飯 白米、芝麻	紅燒雞 雞肉、紅蘿蔔、燒	麻婆豆腐 豆腐、絞肉、紅蘿蔔、煮	雙色小瓜 小黃瓜、木耳、炒	有機 鮑菇排骨湯 杏鮑菇、排骨
10	三	台式米粉 米粉(搭配鍋煮魚羹)	梅干肉餅 豬肉、梅干菜、蒸	◆鍋煮魚羹 魚羹、紅蘿蔔、煮	清炒花椰 花椰菜、紅蘿蔔、炒	有機 南瓜雞湯 南瓜、雞骨
11	四	胚芽飯 白米、胚芽	◆塔香魚丁 魚肉、九層塔、煮	洋蔥玉米雞 玉米、雞肉、洋蔥、煮	薑絲扁蒲 扁蒲、薑絲、炒	有機 味噌蔬菜湯 時蔬、木耳
12	五	雜糧飯 白米、雜糧	豆豉雞 雞肉、豆豉、煮	紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔、雞蛋、炒	香草洋芋 洋芋、紅蘿蔔、義式香料、煮	有機 結香排骨湯 結頭菜、排骨
15	一	燕麥飯 白米、燕麥	★酥炸蝦排X1 蝦排、炸	豆薯雞 豆薯、雞肉、紅蘿蔔、煮	絲瓜粉絲 絲瓜、冬粉、煮	有機 薑絲海結湯 海結、薑絲
16	二	糙米飯 白米、糙米	家常豬柳 豬柳、洋蔥、炒	照燒油腐 油豆腐、紅蘿蔔、煮	雙絲敏豆 敏豆、紅蘿蔔、炒	有機 金針雞湯 金針、雞骨
17	三	翡翠炒飯 白米、豬肉、時蔬	五香翅小腿X2 翅小腿、滷	毛豆蒸蛋 雞蛋、毛豆、蒸	紅片佛手瓜 佛手瓜、紅蘿蔔、炒	有機 洋芋排骨湯 洋芋、排骨
18	四	雜糧飯 白米、雜糧	●宮保豬肉 豬肉、花生、煮	蘑菇醬豆腐 豆腐、洋菇罐頭、紅蘿蔔、煮	炒高麗菜 高麗菜、紅蘿蔔、炒	有機 菜脯雞湯 菜脯、雞骨
19	五	紫米飯 白米、紫米	瓜仔雞 雞肉、麻油、煮	炸鍋貼X2 鍋貼、炸	韭香豆芽 豆芽菜、韭菜、紅蘿蔔、炒	有機 蕃茄排骨湯 蕃茄、排骨
22	一	胚芽飯 白米、胚芽	招牌滷肉 豬肉、紅蘿蔔、滷	洋蔥炒蛋 洋蔥、雞蛋、炒	★蝦香扁蒲 扁蒲、蝦皮、炒	有機 麻油雞湯 豬血糕、雞骨、薑片
23	二	雜糧飯 白米、雜糧	越式南瓜雞 雞肉、南瓜、煮	越式獅子頭X1 獅子頭、九層塔、蒜、蕃茄、煮	油蔥花椰菜 花椰菜、油蔥、炒	有機 竹筍大骨湯 竹筍、大骨
24	三	奶油白醬義大利麵 義大利麵、豬肉、洋蔥	醬爆肉柳 肉柳、椒、炒	蠔油菇菇雞 杏鮑菇、雞肉、炒	玉米三丁 玉米、小黃瓜、紅蘿蔔、炒	有機 大滷湯 豆腐、木耳、香菜
25	四	麥片飯 白米、麥片	栗子雞丁 雞肉、栗子、煮	紅燒豆干 大溪豆干、毛豆、煮	◆柴魚蘿蔔 白蘿蔔、紅蘿蔔、柴魚、煮	有機 南洋肉骨茶湯 肉骨茶包、排骨、紅蘿蔔、蒜
26	五	蕎麥飯 白米、蕎麥	蒜味豬排X1 豬排、煮	◆醬燒甜條 甜不辣、紅蘿蔔、炒	木耳白菜 白菜、木耳、炒	有機 香菇雞湯 香菇、雞骨
29	一	校慶~~補假1日				
30	二	燕麥飯 白米、燕麥	◆炸魚排X1 魚排、炸	刺瓜雞 刺瓜、雞肉、煮	雙色蒸蛋 雞蛋、紅蘿蔔、芹、蒸	有機 麵線羹 麵線、紅蘿蔔、木耳

★含有過敏原蝦米、蝦仁等海鮮類配料◆含有過敏原小魚乾、魚等海鮮類配料●含有過敏原芝麻、花生等配料

◎越式獅子頭：使用香茅、九層塔、蔥、蒜、魚露等香辛料作為主要調味，搭配豬肉與蔬菜燉煮，營養美味且呈現出越菜特有的微酸偏甜之口感

◎南洋肉骨茶湯：利用八角、當歸、蒜等滋補材料燉煮而成，據傳是早期華工為克服環境潮溼所創造出來的料理