

		<p>4月1日(三) 白米飯 雞米花(炸) 香炒海帶絲 菜脯炒蛋(醃) 淺色蔬菜(海) 薑絲冬瓜湯</p>		
<p>4月6日(一) 白米飯 香蒜豬排 麻婆豆腐(豆) 家常小菜 淺色蔬菜 玉米濃湯(苳)</p>	<p>4月7日(二) 五穀飯 檸檬雞翅 香菇炒豆(海) 咖哩洋芋肉片 深色蔬菜 冬瓜山粉圓</p>	<p>4月8日(三) 白米飯 卡滋炸豬排(炸) 木須炒筍絲 瓜仔肉(醃)(豆) 淺色蔬菜 小丸子刺瓜湯(加)</p>	<p>4月9日(四) 地瓜飯 冬瓜燒鴨 三杯魚丁(海) 鮮蔬豚片 深色蔬菜 白玉蘿蔔湯</p>	<p>4月10日(五) 肉燥麵 味噌嫩雞排 香滷蛋 三絲馬鈴薯 深色蔬菜 冬瓜湯</p>
<p>4月13日(一) 海苔肉鬆飯(加) 菲力雞排 鮮蔬鍋(豆) 白醬焗汁玉米 淺色蔬菜 筍絲湯</p>	<p>4月14日(二) 五穀飯 法式百里香嫩豬肉 奶油番茄蘑菇燒 鍋貼(加) 深色蔬菜 柴魚豆腐湯(豆)</p>	<p>4月15日(三) 白米飯 招牌嫩炸雞腿(炸) 筍干扣肉(醃) 五味魷魚(海豆) 淺色蔬菜 菜頭腐皮湯(豆)</p>	<p>4月16日(四) 地瓜飯 壽喜燒肉片 海陸拼盤(海炸) 白菜滷 深色蔬菜 小丸子湯(加)</p>	<p>4月17日(五) 茄汁蛋蓋飯 可樂雞翅 白花川朵 烤饅頭(冷) 深色蔬菜 鮮蔬豆腐湯(豆)</p>
<p>4月20日(一) 白米飯 鐵板豬排 咖哩雞 混炒玉米 淺色蔬菜 芹香菜頭湯</p>	<p>4月21日(二) 五穀飯 吉野家燒肉 香烤雞堡肉(加) 炒花椰 深色蔬菜 綠豆地瓜湯</p>	<p>4月22日(三) 白米飯 鹽酥雞丁(炸) 黑椒毛豆莢 紅燒豬肉 淺色蔬菜 紫菜湯</p>	<p>4月23日(四) 地瓜飯 三杯雞 嫩香魚條(海炸) 鮮炒銀芽 深色蔬菜 薑絲冬瓜湯</p>	<p>4月24日(五) 義大利麵 招牌香嫩雞腿 蝦米高麗菜(海) 芹香薯餅(加) 深色蔬菜 金針豆皮湯(豆)</p>
<p>4月27日(一) 海苔肉鬆飯(加) 嫩烤雞翅 甜麵醬燒豬(豆) 蒜香海帶根 淺色蔬菜 南瓜濃湯(苳)</p>	<p>4月28日(二) 五穀飯 壽喜燒肉片 蜜汁翅小腿 秀珍炒玉筍 深色蔬菜 榨菜肉絲湯(醃)</p>	<p>4月29日(三) 白米飯 香雞排(炸) 馬鈴薯燉肉丁 小瓜木耳 淺色蔬菜 芹香菜頭湯</p>	<p>4月30日(四) 地瓜飯 蔥爆松板豬 刺瓜混炒(海) 香香甜不辣(加炸) 深色蔬菜 味噌豆腐湯(豆)</p>	

承富

員林國小

營養師：陳桂如
營養師字號：002180號

營養師：高伊佩

營養師字號：002180號

高伊佩

109年4月菜單



彩虹通心粉!

全新登場 ~ 快來嚐鮮 ~



4月1日(三)

香Q米飯
雞米花(炸)
大溪黑豆乾(豆)
紅綠炒高麗
深色蔬菜
蘿蔔雞湯

717.3K 脂肪: 23.7g
98.5g 蛋白質: 27.5g

4月2日(四)

兒童節



4月3日(五)

清明節

4月6日(一)

香Q米飯
洋芋燒肉
杏鮑菇中卷(海)
柴魚豆腐燒(豆)
深色蔬菜
榨菜肉絲湯(醃)

熱量: 711.8K 脂肪: 21.0g
醃類: 103.0g 蛋白質: 27.7g

4月7日(二)

五穀飯
洋蔥豬柳
照燒雞翅
海茸珍珠
淺色蔬菜
綠豆湯



熱量: 758.5K 脂肪: 22.5g
醃類: 111.5g 蛋白質: 27.5g

4月8日(三)

香Q米飯
古都肉燥
菲力雞排
焗烤百花椰菜
深色蔬菜
玉米濃湯(艾)

711.8K 脂肪: 21.0g
103.0g 蛋白質: 27.7g

4月9日(四)

地瓜飯
麻蓉魚(豆)(海)
鹽酥雞(炸)
銀芽三絲
淺色蔬菜
菇菇湯



723.6K 脂肪: 24.0g
99.0g 蛋白質: 27.9g

4月10日(五)

義大利麵
卡啦雞排(炸)
奶黃包(冷)
玉筍鮮菇
深色蔬菜
海芽蛋花湯

706.6K 脂肪: 23.0g
98.5g 蛋白質: 26.4g

4月13日(一)

香Q米飯
筍乾滷肉(醃)
香烤雞翅
高麗菜蛋酥
深色蔬菜
蘿蔔大骨湯

726.8K 脂肪: 24.0g
100.5g 蛋白質: 27.2g

4月14日(二)

麥片飯
嫩鮮雞排
地瓜薯條
XO醬杏鮑菇(豆)
淺色蔬菜
珍珠湯



701.6K 脂肪: 22.0g
98.0g 蛋白質: 27.9g

4月15日(三)

香Q米飯
三杯雞
油蔥蒸蛋
海鮮鍋(海)
深色蔬菜
味噌豆腐湯(豆)

702.0K 脂肪: 22.0g
98.5g 蛋白質: 27.5g

4月16日(四)

地瓜飯
花枝排(炸)(海加)
咖哩肉丁
蒜香綠花菜
淺色蔬菜
筍片湯

741.0K 脂肪: 23.0g
106.0g 蛋白質: 27.5g

4月17日(五)

麻油香飯
里肌豬排
布利小饅頭(冷)
什錦壽喜燒
深色蔬菜
紅茶山粉圓

723.5K 脂肪: 22.3g
104.6g 蛋白質: 26.1g

4月20日(一)

香Q米飯
烤吮皮雞排
古早味肉燥
日式大阪燒(海)
深色蔬菜
茶壺湯

701.1K 脂肪: 21.5g
99.0g 蛋白質: 27.9g

4月21日(二)

五穀飯
鹹豬肉
香酥魚片(海)(炸)
焗烤鮮蔬
淺色蔬菜
日式海芽湯(豆)



721.0K 脂肪: 23.0g
101.5g 蛋白質: 27.0g

4月22日(三)

肉鬆飯(加)
洋芋滷肉
允指雞翅
校園滷味(豆)
深色蔬菜
玉米蛋花湯



730.7K 脂肪: 21.5g
106.5g 蛋白質: 27.8g

4月23日(四)

地瓜飯
蒜泥百肉
雙絲炒蛋
泡菜鍋
淺色蔬菜
榨菜肉絲湯(醃)

711.3K 脂肪: 22.5g
101.0g 蛋白質: 26.2g

4月24日(五)

榨醬麵(豆)
卡啦雞腿堡肉(加)(炸)
芝麻包(冷)
黑胡椒毛豆莢
深色蔬菜
鮮蔬湯

728.3K 脂肪: 23.5g
101.5g 蛋白質: 27.7g

4月27日(一)

香Q米飯
京醬肉絲(豆)
滷味水晶餃(加)
高麗菜蛋酥
深色蔬菜
麵線糊湯(艾)



731.8K 脂肪: 23.0g
104.0g 蛋白質: 27.2g

4月28日(二)

麥片飯
香酥雞翅(炸)
清蒸肉丸子
開陽花椰菜(海)
淺色蔬菜
味噌豆腐湯(豆)

716.3K 脂肪: 23.5g
99.0g 蛋白質: 27.2g

4月29日(三)

香Q米飯
香噴噴肉排
玉米三色
噴油杏鮑菇(豆)
深色蔬菜
菜頭湯

728.8K 脂肪: 20.0g
110.0g 蛋白質: 27.2g

4月30日(四)

地瓜飯
塔香雞
香酥魚塊(海)(炸)
蕃茄蛋
淺色蔬菜
金草三絲湯

716.3K 脂肪: 23.5g
99.0g 蛋白質: 27.2g



員林國小 109年4月菜單 豐成
歡迎同學踴躍訂購 每週五特餐日!



營養師:江宗煊

衛管人員:陳沙莉

		<p>4/1(二) 寶島白飯 豉汁豬排 白玉燒雞 塔香海茸 深色蔬菜 味噌海芽湯(海豆)</p>	<p>4/2(四)  HAPPY CHILDREN'S DAY </p>	<p>4/3(五)  幸福台灣 Ever Smile 兒童節快樂 </p>
<p>4/6(一) 寶島白飯 芝香雞翅 鵝蛋肉燥(醃) 白菜滷什錦 深色蔬菜 玉米濃湯(苳)</p>	<p>4/7(二) 地瓜飯 鐵路便當排骨 塔香三杯雞 鮮蔬炒蛋 淺色蔬菜 味噌湯(豆)</p>	<p>4/8(三) 寶島白飯 普羅旺斯雞腿 藥膳鴨寶鍋 四季豆炒菇(海) 深色蔬菜 青菜豆腐湯(豆)</p>	<p>4/9(四) 小米飯 鳳梨豬柳條 麻婆豆腐(豆) 小瓜炒貢丸(加) 淺色蔬菜 薑絲海芽湯(海)</p>	<p>4/10(五)  咖哩肉燥炒麵  脆皮雞米花(炸) 古味滷蛋 焗烤奶香花椰 深色蔬菜  冬瓜山粉圓 </p>
<p>4/13(一) 奶黃包(冷) 寶島白飯 日式黃金豬(炸) 台式滷味(豆) 螞蟻上樹 深色蔬菜 冬瓜湯</p>	<p>4/14(二) 地瓜飯 碳烤香雞排 泰式打拋豬(醃) 刺瓜什錦 淺色蔬菜 柴魚豆腐湯(海豆)</p>	<p>4/15(三) 寶島白飯 吉野家燒肉 香菇嫩雞 黑椒鐵板銀芽 深色蔬菜 玉米蛋花湯</p>	<p>4/16(四) 小米飯 煙燻翅小腿 南洋咖哩豬 豉汁桂竹筍 淺色蔬菜 金菇肉絲湯</p>	<p>4/17(五)  夏威夷炒飯 法式風味豬排 檸檬雞柳條(加) 客家小炒(海豆) 深色蔬菜 白玉上排湯 </p>
<p>4/20(一) 寶島白飯 板烤雞腿排 麻油鮮蔬鍋 碳烤香腸(加) 深色蔬菜 酸辣湯(豆苳)</p>	<p>4/21(二) 地瓜飯 和風照燒豬排 印度咖哩雞 四季滷味(豆醃) 淺色蔬菜 日式豚骨湯</p>	<p>4/22(三) 寶島白飯 煙燻雞翅 洋蔥鹹豬肉(醃) 蒲瓜鮮燴(海) 深色蔬菜 金絲蛋花湯</p>	<p>4/23(四) 小米飯 椒鹽豬柳條(炸) 番茄炒蛋(豆) 鮮菇燴花椰 淺色蔬菜 刺瓜湯</p>	<p>4/24(五)  黑胡椒鐵板麵  醬香滷雞腿  黑糖QQ蛋(加炸) 焗烤菇菇總匯 深色蔬菜  日式紅豆湯 </p>
<p>4/27(一) 鮮肉包(冷) 寶島白飯 日式照燒豬排 冬瓜燒鴨 吻魚玉米蛋(海) 深色蔬菜 青菜豆腐湯(豆)</p>	<p>4/28(二) 地瓜飯 轟炸大雞腿(炸) 筍乾扣肉(醃) 芹香甜不辣(加) 淺色蔬菜 白玉上排湯</p>	<p>4/29(三) 寶島白飯 日式豚肉燒 麻婆豆腐(豆) 極品佛跳牆 深色蔬菜 薑絲海芽湯(海)</p>	<p>4/30(四) 小米飯 碳烤香雞排 蔥爆豬柳 蔬菜天婦羅(炸) 淺色蔬菜 玉米濃湯(苳)</p>	

王子便當廠商菜單

員林國小

菜單設計者: 鄒芸玲

本月主打菜



椒鹽魷魚圈
燒烤雞排麵包蝦



兒童節
清明節

連續假期 四連休

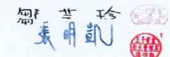
4月1日(三)		4月8日(三)		4月9日(四)		4月10日(五)	
香Q白飯 香菇雞 咖哩豬 蝦米白菜滷(海) 深色青菜 玉米濃湯(芡)		香Q白飯 三杯雞 蒜香洋蔥豬柳 薑絲海帶根 深色青菜 味噌豆腐湯(豆)		地瓜飯 香滷里肌排 冬瓜燒雞 毛豆三色 淺色青菜 筍絲肉絲湯		鮮蔬蒸煮麵 五香雞腿 丁香豆干(豆)(海) 炸杏鮑菇(炸) 深色青菜 蘿蔔排骨湯	
熱量: 720.0K	脂肪: 24.0g	熱量: 717.8K	脂肪: 24.6g	熱量: 729.6K	脂肪: 24.2g	熱量: 720.6K	脂肪: 24.2g
糖類: 99.0g	蛋白質: 27.0g	糖類: 97.3g	蛋白質: 28.8g	糖類: 99.7g	蛋白質: 26.0g	糖類: 99.1g	蛋白質: 24.5g
4月6日(一)		4月7日(二)		4月13日(一)		4月14日(二)	
香Q白飯 蔥爆豬肉片 焗烤青花 雞塊*2(炸)(加) 深色青菜 冬菜冬粉湯(醃)		五穀飯 烤雞肉肉 紅燒肉丁 刺瓜燴菇 淺色青菜 紅豆紫米湯		香Q白飯 蘑菇醬豬排 杏菇米血雞丁 泡菜鍋(醃)(豆) 深色青菜 玉米蛋花湯		五穀飯 蠔油雞翅 客家小炒(豆) 咖哩洋芋 淺色青菜 土瓶蒸湯	
熱量: 720.0K	脂肪: 24.2g	熱量: 711.9K	脂肪: 23.5g	熱量: 711.9K	脂肪: 23.5g	熱量: 719.5K	脂肪: 24.3g
糖類: 99.1g	蛋白質: 24.5g	糖類: 98.3g	蛋白質: 26.8g	糖類: 98.3g	蛋白質: 26.8g	糖類: 99.3g	蛋白質: 25.9g
4月15日(三)		4月16日(四)		4月17日(五)			
香Q白飯 雞腿酥(加)(炸) 高麗大阪燒 手工肉丸子 深色青菜 海芽豆腐湯(豆)		地瓜飯 豬肉鐵板燒 青花雞柳 鮮菇羹(芡) 淺色青菜 芹香黃瓜湯		什錦炒飯 燒烤雞排 絲瓜炒蛋 香酥柳葉魚(加)(炸)(海) 深色青菜 冬瓜蛤蠣湯(海)			
熱量: 721.2K	脂肪: 24.8g	熱量: 719.5K	脂肪: 24.3g	熱量: 729.6K	脂肪: 24.2g		
糖類: 98.6g	蛋白質: 25.9g	糖類: 99.3g	蛋白質: 25.9g	糖類: 99.7g	蛋白質: 26.0g		
4月20日(一)		4月21日(二)		4月22日(三)		4月23日(四)	
香Q白飯 三杯雞 炸四季杏菇(炸) 烏龍黑干(豆) 深色青菜 麵線湯		五穀飯 麵包蝦(加)(炸)(香) 咖哩雞 薑絲海帶根 淺色青菜 綠豆薏仁湯		香Q白飯 烤雞胸肉 奶香豆芽菜 丁香豆干(豆)(海) 深色青菜 筍片肉片湯		地瓜飯 香滷里肌排 醬燒鴨 蒲瓜烏蛋 淺色青菜 香菇雞湯	
熱量: 711.9K	脂肪: 23.5g	熱量: 717.8K	脂肪: 24.6g	熱量: 729.6K	脂肪: 24.2g	熱量: 721.2K	脂肪: 24.8g
糖類: 98.3g	蛋白質: 26.8g	糖類: 97.3g	蛋白質: 26.8g	糖類: 99.7g	蛋白質: 26.0g	糖類: 98.6g	蛋白質: 25.9g
4月27日(一)		4月28日(二)		4月29日(三)		4月30日(四)	
香Q白飯 豬肉鐵板燒 筍絲羹(芡) 小瓜黑輪(加) 深色青菜 蘿蔔玉米湯		五穀飯 BBQ烤雞翅 客家小炒(豆) 炸四季杏菇(炸) 淺色青菜 冬瓜蛤蠣湯(海)		香Q白飯 和風照燒豬排 鳳梨雞丁 焗烤洋芋 深色青菜 味噌豆腐湯(豆)		地瓜飯 三杯雞 泡菜鍋(醃) 椒鹽魷魚圈(加)(海)(炸) 淺色青菜 紫菜薑絲湯	
熱量: 711.9K	脂肪: 23.5g	熱量: 717.8K	脂肪: 24.2g	熱量: 729.6K	脂肪: 24.2g	熱量: 721.2K	脂肪: 24.8g
糖類: 98.3g	蛋白質: 26.8g	糖類: 99.7g	蛋白質: 26.0g	糖類: 99.7g	蛋白質: 26.0g	糖類: 98.6g	蛋白質: 25.9g

歡迎帥哥美女
踴躍訂購~
~謝謝~



選我!!

營養師: 鄒芸玲
衛管人員: 張明凱





冠成食品工



林菁薇

買王妹別

買王妹別

109年4月份員林國小菜單

歡迎帥哥美女們訂購
冠成



4月1日(三)

白米飯
脆皮炸雞腿(炸)
瓜仔肉燥(醃)
番茄魚丁(海)
深色蔬菜
日式豆腐湯(豆)



熱點: 747.9
麵線: 92.5
飯點: 27.5
蛋白質: 32.6

4月2日(四)

放假啦



4月3日(五)

4月6日(一)

白米飯+烤饅頭(冷)
燒烤香雞排
香Q滷蛋
日式關東煮(豆)
深色蔬菜
薑絲海芽湯



熱點: 707.7
麵線: 98.5
飯點: 22.5
蛋白質: 27.8
熱點: 694.1
麵線: 95.5
飯點: 23
蛋白質: 27.4

4月7日(二)

糙米飯
壽喜豬肉
烤地瓜條
深色蔬菜
紅豆甜湯

海苔大阪燒

4月8日(三)

白米飯
卡啦雞腿排(炸)
紅蔥肉醬
烏蛋三鮮
淺色蔬菜
玉米濃湯(艾)



熱點: 722.2
麵線: 95.5
飯點: 24.5
蛋白質: 30.2

4月9日(四)

地瓜飯
東坡滷肉
洋蔥炒蛋
深色蔬菜
味噌豆腐湯(豆)

蝦仁焗起司(海)



熱點: 723.3
麵線: 95.5
飯點: 24.5
蛋白質: 30.2

4月10日(五)

小當家蛋炒飯
日式照燒雞翅
炸蔬菜大婦羅(炸)
加汁甜不辣(加)
淺色蔬菜
蛋花湯

熱點: 707.6
麵線: 95.5
飯點: 24
蛋白質: 27.4

4月13日(一)

白米飯+蘿蔔糕(冷)
甜心唐揚雞丁
蔥燒里肌肉
白菜滷(豆)
深色蔬菜
蘿蔔湯

熱點: 687.1
麵線: 96.5
飯點: 21.5
蛋白質: 26.9

4月14日(二)

五穀飯
匈牙利燉肉
蒲燒鰻魚
花椰菜滷米血(冷)
淺色蔬菜
酸辣湯(豆)



熱點: 745.9
麵線: 96
飯點: 23
蛋白質: 33.1

4月15日(三)

白米飯
鹽酥雞(炸)
客家炒鹹豬肉
黃瓜什錦
深色蔬菜
榨菜肉絲湯(醃)



熱點: 700.6
麵線: 95.5
飯點: 23
蛋白質: 26.9

4月16日(四)

地瓜飯
京醬燒肉
筍香肉羹(加)
大白菜河粉
深色蔬菜
日式味噌湯(海)

熱點: 735
麵線: 103
飯點: 22.5g
蛋白質: 26.8g

4月17日(五)

義式鐵板麵
板烤雞排
炸魚米花拼洋蔥圈(海炸加)
白玉什錦
淺色蔬菜
鮮菇湯

熱點: 715.5
麵線: 99
飯點: 23.5
蛋白質: 27

4月20日(一)

白米飯+水餃(冷)
元氣豬排
芙蓉蒸蛋
南洋咖哩
深色蔬菜
筍片湯



熱點: 716
麵線: 95.5
飯點: 24
蛋白質: 29.5

4月21日(二)

紫米飯
糖醋雞丁
手工香蒸肉
小黃瓜什錦(豆)
淺色蔬菜
綠豆地瓜湯



熱點: 730.5
麵線: 97
飯點: 23
蛋白質: 31.8

4月22日(三)

白米飯
豪大炸雞排(炸)
干丁肉醬(豆)
鮮筍雙鮮
深色蔬菜
味噌海芽湯



熱點: 731.9
麵線: 96
飯點: 23
蛋白質: 31.8

4月23日(四)

地瓜飯
蘑菇肉片
高麗菜貢丸(加)
檸檬翅小腿
深色蔬菜
三絲湯



熱點: 713.5
麵線: 96.5
飯點: 22.5g
蛋白質: 26.8g

4月24日(五)

油蔥酥拌飯
檸檬炸雞腿
炸魚條拚杏鮑菇(海炸)
蔥花捲(冷)
淺色蔬菜
白卜肉絲湯

熱點: 753.8
麵線: 96
飯點: 27
蛋白質: 31.7

4月27日(一)

白米飯+烤饅頭(冷)
普羅旺斯雞排
芙蓉豆腐(豆)
什錦白菜
深色蔬菜
香菇冬瓜湯



熱點: 703.8
麵線: 96
飯點: 23
蛋白質: 28.2

4月28日(二)

燕麥飯
鮮筍嫩肉
大雞堡肉(加)
洋蔥炒蛋
深色蔬菜
蘿蔔玉米湯



熱點: 738.2
麵線: 96.5
飯點: 23
蛋白質: 31.8

4月29日(三)

白米飯
炸雞腿(炸)
椰菜鍋貼(加)
義式洋芋
深色蔬菜
味噌海芽湯



熱點: 707.6
麵線: 95.5
飯點: 24
蛋白質: 27.4

4月30日(四)

地瓜飯
懷舊豬里肌
砂鍋白菜鍋
客家小炒(海豆)
淺色蔬菜
榨菜肉絲湯(醃)

熱點: 752.5
麵線: 95.5
飯點: 26.5
蛋白質: 33








冠成



員林國小 一家嘉菜單

109年4/1-4/30

請張貼在班上佈告欄

		<p>4月1日(三)</p> <p>QQ白飯</p> <p>卡啦雞腿(炸)</p> <p>椒鹽魷魚條(海)</p> <p>四季豆炒菇</p> <p>高麗菜</p> <p>冬瓜薑絲湯</p> <p>營養師：黃毓晴 專線：04-8221261 電子信箱：epi.food@msa 營養字第004498號</p>    <p>洗版品</p>		
<p>4月6日(一)</p> <p>QQ白飯</p> <p>勁辣雞胸塊</p> <p>鮮瓜彩繪</p> <p>香菇滷蛋</p> <p>油菜</p> <p>南瓜濃湯(苺)</p>	<p>4月7日(二)</p> <p>五穀飯</p> <p>菲力雞胸肉</p> <p>酸菜什錦鍋(醃)(豆)</p> <p>炸花枝條(海)</p> <p>青江菜</p> <p>味噌海芽湯</p>	<p>4月8日(三)</p> <p>QQ白飯</p> <p>塔香鹹酥雞丁(炸)</p> <p>香烤魚塊(海)</p> <p>雙色花椰</p> <p>高麗菜</p> <p>紅豆紫米湯</p>	<p>4月9日(四)</p> <p>地瓜飯</p> <p>無骨里肌肉</p> <p>番茄炒蛋</p> <p>咖哩雞</p> <p>菠菜</p> <p>味噌海芽湯</p> 	<p>4月10日(五)</p> <p>什錦蛋炒飯</p> <p>勁辣雞排</p> <p>海帶三絲(豆)</p> <p>鮮肉包(冷)雞塊(加)</p> <p>大白菜</p> <p>什錦鮮蔬湯(豆)</p>
<p>4月13日(一)</p> <p>QQ白飯</p> <p>芝麻雞腿</p> <p>鮮蔬公仔麵(豆)</p> <p>椒鹽杏鮑菇</p> <p>油菜</p> <p>紫菜蛋花湯</p>	<p>4月14日(二)</p> <p>五穀飯</p> <p>日式豬里肌</p> <p>番茄炒蛋</p> <p>椒鹽魷魚條(海)(炸)</p> <p>青江菜</p> <p>味噌豆腐湯(豆)</p> 	<p>4月15日(三)</p> <p>QQ白飯</p> <p>夜市大雞排(炸)</p> <p>沙茶鮮菇</p> <p>滷味(豆)</p> <p>高麗菜</p> <p>冬瓜薑絲湯</p>	<p>4月16日(四)</p> <p>地瓜飯</p> <p>鐵板肉片</p> <p>鮮筍什錦</p> <p>海苔花枝丸切片(海)(加)</p> <p>芥藍菜</p> <p>玉米濃湯(苺)</p>	<p>4月17日(五)</p> <p>炸醬麵</p> <p>鐵路排骨</p> <p>韓式泡菜鍋(醃)</p> <p>芹香甜不辣+薯條</p> <p>大白菜</p> <p>什錦鮮蔬湯(豆)</p> 
<p>4月20日(一)</p> <p>QQ白飯</p> <p>脆皮烤鴨</p> <p>起士焗烤烘蛋</p> <p>海苔大阪燒</p> <p>油菜</p> <p>南瓜濃湯(苺)</p> 	<p>4月21日(二)</p> <p>五穀飯</p> <p>沙茶肉片</p> <p>三角大薯餅(加)</p> <p>酸菜什錦鍋(醃)(豆)</p> <p>青江菜</p> <p>味噌豆腐湯(豆)</p>	<p>4月22日(三)</p> <p>QQ白飯</p> <p>卡啦雞腿堡(加)(炸)</p> <p>黃瓜炒鮮菇</p> <p>什錦炒肉片</p> <p>高麗菜</p> <p>綠豆番薯湯</p>	<p>4月23日(四)</p> <p>地瓜飯</p> <p>日式豬排</p> <p>咖哩洋芋</p> <p>椒鹽魷魚(海)(炸)</p> <p>大陸妹</p> <p>大黃瓜湯</p> 	<p>4月24日(五)</p> <p>肉醬義大利麵</p> <p>檸檬雞翅</p> <p>沙茶鮮筍</p> <p>雞米花拼洋蔥圈(加)</p> <p>大白菜</p> <p>什錦鮮蔬湯</p>
<p>4月27日(一)</p> <p>QQ白飯</p> <p>勁辣烤雞腿</p> <p>海鮮焗烤蝦仁(海)</p> <p>香酥杏鮑菇(炸)</p> <p>油菜</p> <p>紫菜蛋花湯</p>	<p>4月28日(二)</p> <p>五穀飯</p> <p>洋蔥豬肉</p> <p>三色玉米</p> <p>番茄炒蛋</p> <p>青江菜</p> <p>菜頭湯</p> 	<p>4月29日(三)</p> <p>QQ白飯</p> <p>卡啦雞腿(炸)</p> <p>關東煮(加)</p> <p>炭烤地瓜片(加)</p> <p>高麗菜</p> <p>紫菜蛋花湯</p>	<p>4月30日(四)</p> <p>地瓜飯</p> <p>香烤起士豬排</p> <p>洋蔥豬柳</p> <p>海苔高麗菜燒</p> <p>空心菜</p> <p>味噌豆腐湯(豆)</p>	