

111 學年度 葷食 循環

日期	星期	循環	主食	主菜	副菜一	蔬菜	湯品
3/1	三	F3	拌飯特餐	鳳梨雞丁	拌飯配料	時蔬	三絲羹湯
3/2	四	F4	糙米飯	打拋豬	芹香干片	時蔬	西米露湯
3/3	五	F5	麥仁飯	照燒肉丁	蛋香白菜	時蔬	時蔬蛋花湯
3/6	一	G1	白米飯	回鍋肉片	蜜汁豆干	時蔬	甘藍湯
3/7	二	G2	糙米飯	香酥魚丁	絞肉白菜	時蔬	味噌海芽湯
3/8	三	G3	越南特餐	香滷肉排	特餐配料	時蔬	特餐湯底
3/9	四	G4	糙米飯	瓜仔肉	螞蟻上樹	時蔬	銀耳甜湯
3/10	五	G5	小米飯	海結滷肉	麻婆豆腐	時蔬	冬瓜湯
3/13	一	H1	白米飯	京醬肉絲	蔬香寬粉	時蔬	紫菜湯
3/14	二	H2	糙米飯	梅粉魚排	銀蘿黑輪	時蔬	豆漿
3/15	三	H3	油飯特餐	香滷雞翅	油飯配料	時蔬	時瓜貢丸湯
3/16	四	H4	糙米飯	豆薯燒肉	鐵板豆腐	時蔬	綠豆湯
3/17	五	H5	紫米飯	醬瓜燒雞	冬瓜絞肉	時蔬	針菇湯
3/20	一	I1	白米飯	黑椒肉片	碎脯豆干	時蔬	白菜湯
3/21	二	I2	糙米飯	花生絞肉	針菇豆腐	時蔬	紫菜湯
3/22	三	I3	西式特餐	椒鹽魚排	西式配料	時蔬	花椰濃湯
3/23	四	I4	糙米飯	醬瓜燒雞	培根玉菜	時蔬	仙草甜湯
3/24	五	I5	燕麥飯	筍干燒肉	蛋香豆薯	時蔬	味噌豆腐湯
3/25	六	I6	白米飯	花生肉片	筍干油腐	時蔬	蘿蔔湯
3/27	一	J1	白米飯	茄汁肉絲	洋蔥炒蛋	時蔬	金針湯
3/28	二	J2	糙米飯	咖哩絞肉	毛豆白菜	時蔬	海芽蛋花湯
3/29	三	J3	刈包特餐	香滷肉排	酸菜麵腸	時蔬	糙米粥
3/30	四	J4	糙米飯	豆瓣魚片	塔香海絲	時蔬	花豆甜湯
3/31	五	J5	芝麻飯	泡菜燒肉	魚香豆干	時蔬	冬瓜湯

過敏原警語:「本月產品含有甲殼類、花生、雞蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類及其相關製品」。

說明:3月份菜單編排說明如下:

- 一、星期一、五的蔬菜為有機蔬菜。
- 二、為符合每月第三週吃雞翅，3/15(三)主菜是香滷雞翅

三、雞骨可能替代為雞骨或肉絲。