

##		學年度		素食	循環		
日期	星期	循環	主食	主菜	副菜一	蔬菜	湯品
4/6	四	K4	白米飯	壽喜豆包	若絲豆芽	時蔬	綠豆湯
4/7	五	K5	紫米飯	豆瓣麵腸	鮮菇豆腐	時蔬	時瓜湯
4/10	一	L1	白米飯	花生干丁	豆包甘藍	時蔬	鮮菇紫菜湯
4/11	二	L2	糙米飯	美味素排	蛋香季豆	時蔬	豆漿
4/12	三	L3	西式特餐	茄汁若醬	豆皮花椰	時蔬	玉米濃湯
4/13	四	L4	糙米飯	泡菜豆包	香滷凍腐	時蔬	粉圓甜湯
4/14	五	L5	小米飯	照燒油腐	雪菜豆干	時蔬	海芽湯
4/17	一	M1	白米飯	瓜仔干丁	時蔬蛋香	時蔬	時瓜湯
4/18	二	M2	糙米飯	黃金豆包	茄汁豆腐	時蔬	金針湯
4/19	三	M3	越式特餐	芹香油腐	魚露時蔬	時蔬	蘿蔔素丸湯
4/20	四	M4	糙米飯	筍干麵輪	豆皮豆芽	時蔬	仙草甜湯
4/21	五	M5	紫米飯	咖哩百頁	火腿甘藍	時蔬	味噌湯
4/24	一	N1	白米飯	黑椒油腐	家常豆干	時蔬	針菇蔬湯
4/25	二	N2	糙米飯	滷煎蒸炒滑蛋	白菜滷	時蔬	紫菜蛋花湯
4/26	三	N3	菲式特餐	醬醋豆干	菲式配料	時蔬	菲式蔬菜湯
4/27	四	N4	糙米飯	沙茶麵腸	火腿豆芽	時蔬	銀耳甜湯
4/28	五	N5	燕麥飯	芹香素排	蛋香甘藍	時蔬	時蔬湯

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

說明:4月份菜單編排說明如下：

一、星期一、五的蔬菜為有機蔬菜。