

##		學年度		葷食		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	壽喜燒肉	肉絲豆芽	時蔬	綠豆湯
4/7	五	K5	紫米飯	豆瓣雞丁	鮮菇豆腐	時蔬	時瓜湯
4/10	一	L1	白米飯	花生絞肉	豆包甘藍	時蔬	鮮菇紫菜湯
4/11	二	L2	糙米飯	椒鹽魚排	蛋香季豆	時蔬	豆漿
4/12	三	L3	西式特餐	茄汁肉醬	清炒花椰	時蔬	玉米濃湯
4/13	四	L4	糙米飯	泡菜燒肉	香滷凍腐	時蔬	粉圓甜湯
4/14	五	L5	小米飯	照燒雞	雪菜豆干	時蔬	海芽湯
4/17	一	M1	白米飯	瓜仔肉	時蔬蛋香	時蔬	時瓜湯
4/18	二	M2	糙米飯	金黃魚排	茄汁豆腐	時蔬	金針肉絲湯
4/19	三	M3	越式特餐	越式炒肉	魚露時蔬	時蔬	蘿蔔魚丸湯
4/20	四	M4	糙米飯	筍干滷肉	豆皮豆芽	時蔬	仙草甜湯
4/21	五	M5	紫米飯	咖哩雞	培根甘藍	時蔬	味噌湯
4/24	一	N1	白米飯	黑椒豬柳	家常豆干	時蔬	針菇蔬湯
4/25	二	N2	糙米飯	醬燒肉排	白菜滷	時蔬	紫菜蛋花湯
4/26	三	N3	菲式特餐	醬醋燒肉	菲式配料	時蔬	菲式蔬菜湯
4/27	四	N4	糙米飯	沙茶魷魚	培根豆芽	時蔬	銀耳甜湯
4/28	五	N5	燕麥飯	鹹豬肉片	蛋香甘藍	時蔬	時蔬湯

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:4月份菜單編排說明如下:

- 一、星期一、五的蔬菜為有機蔬菜。
- 二、為符合每月第二週供應塊狀主菜，4/11(二)主菜是椒鹽魚排
- 三、大骨可能替代為雞骨或肉絲。