

日期	星期	主食	主菜 1	主菜 2	副菜 1	副菜 2	湯	全穀雜糧	豆魚蛋肉	蔬菜	油脂	水果/乳品	總熱量
6/24 	一	米飯	蜜汁翅腿*2	香菇花瓜 油豆腐	螞蟻上樹	鵝白菜	海結 龍骨湯	6.3	2.5	2.1	2.7	0	803
	食材	白米 120	翅小腿 50	香菇 15 花瓜 20 豆腐 60	冬粉 5 高麗菜 30 紅 K 15 洋蔥 15 豬絞肉 10	時令青 100	海帶結 15 龍骨 10						
6/25 	二	糙米飯	醬燒豬排	鮮蔬炒蛋	絲瓜針菇	油菜	丁香 味噌湯	6	2.7	2.1	2.7	乳品 1	947
	食材	白米 100 糙米 20	豬排 45	雞蛋 35 筍絲 15 小黃瓜 15 洋蔥 15	絲瓜 50 金針菇 15 豆菊 15	時令青 100	豆腐 30 味噌適量 小丁香適量 乳品						
6/26 蔬食日 	三	米飯	朴子鮮魚片	客家小炒	什錦火鍋	有機空心菜	珍珠 冬瓜	7.1	2.8	2	2.5	0	870
	食材	白米 120	鮮魚片 60 朴子適量	豆干 45 芹菜 10 青蔥 10 乾魷魚適量	高麗菜 45 小黑輪 20 玉米塊 20 白 K 35	時令青 100	珍珠 10 冬瓜露適量						
6/27 特餐日 	四	蔬菜拌飯	綜合雞丁	茶葉蛋*1	馬蹄條+地瓜薯條	小白菜	巧達濃湯	8.1	2.7	2	3	水果 1	1015
	食材	白米 120 高麗菜 30 紅 K 15 洋蔥 15 香菇 10	雞丁 60 米血 20 杏鮑菇 20	雞蛋 1個	馬蹄條 30 地瓜薯條 25	時令青 100	馬 K 15 洋蔥 10 雞蛋 15 水果						

- 1、本校營養午餐有供應甲殼類、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質穀物、大豆、魚類等及其製品。
 - 2、本校營養午餐一律採用、國產豬肉及其製品。
 - 3、如遇特殊情形（颱風、退貨、物價）將調整菜單。
- 一年級+201~206 班：聯利 207~211 班+素食：康立