

		瓜雞湯+時令水果	
3/21(一)	奶皇包+豆漿	米飯+塔香雞柳(雞柳+洋蔥+九層塔+醬油+蒜末)+木耳炒蛋+小黃瓜肉絲+關東煮(白蘿蔔+玉米+米血+沙茶醬)	地瓜湯圓+橘子
3/22(二)	擔仔麵(油麵+豆芽菜+高麗菜+豬肉)	米飯+香酥署魚+蘿蔔滷鵝(蘿蔔+烏蛋+小麵輪+滷包+海帶結)+豆皮小白菜+竹筍排骨湯+養樂多鮮奶	茶葉蛋+蘋果
3/23(三)	蔬菜豆腐羹(高麗菜+豆腐+木耳+紅蘿蔔+素肉)	黑胡椒烏龍麵(豬肉+玉米+紅蘿蔔+毛豆+青花椰菜+洋蔥+黑胡椒醬+蘑菇醬)+黑糖芋見珍珠(黑糖+芋頭丁+珍珠)+時令水果	紅豆薏仁湯+芭樂
3/24(四)	吐司夾蛋+鮮奶	小米飯+左宗棠雞(雞腿丁+脆筍片+烏醋+蕃茄醬+必瓜粉)+芹菜炒豆干+薑絲大陸妹+白菜蛋花湯	旗魚黑輪+火龍果
3/25(五)	粿條湯(粿仔條+豆芽菜+豬肉絲+胡蘿蔔+高麗菜)	米飯+紅燒獅子頭(豬肉+筍干+蔥+蠔油)+蕃茄炒蛋+肉絲菠菜+菇菇雞湯(金針菇+秀珍菇+生香菇+雞骨架)+時令水果	奶油車輪餅+鳳梨
3/26(六)	菠蘿麵包	肉燥炒麵(高麗菜+洋蔥+豬肉+木耳+紅蘿蔔+生香菇+蒜末+醬油+白胡椒)+大黃瓜肉絲湯	可頌麵包
3/28(一)		校慶補休	
3/29(二)	小籠湯包(豬肉)+鮮奶	米飯+鹹酥水晶魚(水晶魚丁+胡椒鹽)+三杯凍豆腐(凍豆腐+米血+秀珍菇+薑)+紅蔥高麗菜+馬鈴薯排骨湯+優酪乳	芋泥地瓜球+火龍果
3/30(三)	鍋燒意麵(高麗菜+意麵+豬肉絲+魚丸+魚板+雞蛋+紅蘿蔔)	原味火鍋(豬肉片+貢丸+米血+洋蔥+高麗菜+香菇+木耳絲+紅蘿蔔片)+紅豆麵包+時令水果	芝麻包+鳳梨
3/31(四)	黑糖饅頭+米漿	胚芽飯+南瓜咖哩雞+蔥花蛋+肉燥青江菜+油腐蘿蔔湯	芋泥西米露+芭樂

★所有食材來源一律使用國產肉品

承辦人：

園主任：

校長：