

# 113年4月 大西國中午餐八所聯盟 葷食菜單

	週一	週二	週三	週四	週五
日期	4月1日	4月2日	4月3日	4月4日	4月5日
餐別日		高鈣日	高鈣特色餐		
主食	白米飯	糙米飯	金瓜炒米粉		
主菜	三杯雞丁	京醬肉絲	五香滷骨腿		
副菜	絲瓜麵線	鮮瓜肉羹	白菜滷		
青菜	時令蔬菜	時令蔬菜	時令蔬菜		
湯品	榨菜肉絲湯	牛蒡銀蘿湯	羅宋湯		
附餐1	果汁	點心	水果		
附餐2	-	保久乳(縣)	-		
日期	4月8日	4月9日	4月10日	4月11日	4月12日
餐別日		高鈣日<在地食材>			高改特色餐(雙主菜)
主食	白米飯	糙米飯	<b>什錦炒麵</b>	糙米飯	紫米飯
主菜	沙嗲雞丁	筍干滷肉	大阪豬排	旗魚排-國小部 / 椒鹽肉魚-國中部	洋蔥豬柳
副菜	螞蟻上樹	胡麻雞肉花椰	柴魚關東煮	茄汁豆腐	口水雞丁
青菜	時令蔬菜	有機蔬菜	時令蔬菜	時令蔬菜	時令蔬菜
湯品	紫菜蛋花湯	鮮蔬藥膳湯	福菜筍片湯	香菇雞湯	芋香西米露
附餐1	優酪乳	黃豆奶(增加一次豆類飲品)	水果	點心	水果
附餐2	-	保久乳(縣)	-	保久乳(縣)	-
日期	4月15日	4月16日	4月17日	4月18日	4月19日
餐別日		<在地食材>	高鈣日		高鈣特色餐
主食	白米飯	糙米飯	香腸炒飯	糙米飯	紅藜麥飯
主菜	鹽水雞丁	泰式打拋豬	香滷腿排	檸檬魚丁(增加一次生鮮水產品)	春川炒雞
副菜	三杯油豆腐	培根南瓜	彩椒鮮菇	麻油凍豆腐	腰果四色
青菜	時令蔬菜	<b>有機蔬菜</b>	時令蔬菜	時令蔬菜	時令蔬菜
湯品	金菇肉絲湯	白玉貢丸湯	日式味噌湯	肉骨茶湯	綜合相思圓
附餐1	黑豆漿	點心	水果	點心	水果
附餐2	-	保久乳(縣)	-	保久乳(縣)	-
日期	4月22日	4月23日	4月24日	4月25日	4月26日
餐別日		<在地食材>		高鈣日	高改特色餐(雙主菜)
主食	白米飯	糙米飯	螺旋麵	糙米飯	五穀飯
主菜	蘑菇燒雞	<b>芋頭燒肉</b>	茄汁肉醬	糖醋燒魚	薑汁肉片
副菜	客家小炒	高麗寬粉	檸檬雞柳條	菜脯干丁	薑母鴨
青菜	時令蔬菜	有機蔬菜	時令蔬菜	時令蔬菜	時令蔬菜
湯品	山藥排骨湯	<b>冬瓜雞湯</b>	巧達濃湯	蔬菜豆腐湯	黑糖地瓜湯
附餐1	鮮奶	點心	水果	點心	水果
附餐2	-	保久乳(縣)	-	保久乳(縣)	-
日期	4月29日	4月30日			
餐別日	<在地食材>	高鈣日			
主食	白米飯	糙米飯			
主菜	香菇雞丁	鳳梨咕咾肉			
副菜	酸菜麵腸	奶油白菜			
青菜	時令蔬菜	時令蔬菜			
湯品	<b>冬瓜魚丸湯</b>	什錦海鮮羹湯			
附餐1	果汁	點心			
附餐2	-	保久乳(縣)			

**【本校學生午餐使用國產豬肉】**