

日期	星期	主食	美味主菜	美味副菜		湯品	全日 總量 (份)	每日 總量 (份)	每日 總量 (份)	每日 總量 (份)	每日 總量 (Kcal)
4/1	一	親職教育日補假一天									
4/2	二	燕麥Q飯	日式香酥豬排 C豬肉/炸	台式菜脯蛋 Q雞蛋、菜脯/炒	蒲瓜燴豆皮 Q蒲瓜、非基改豆皮/炒	有機蔬菜 紅豆薏仁湯 T紅豆、薏仁	5.3	2.6	2.5	2.9	729
4/3	三	海苔香鬆飯	廣東啲啲雞 C雞肉/煮	人氣粉絲煲 Q紅蘿蔔、Q大白菜、冬粉/煮	奶香洋芋 Q洋芋、Q紅蘿蔔/煮	季節青菜 冬瓜燉肉湯 Q冬瓜、C豬肉	5.4	2.5	2.3	2.7	745
4/4-4/7 兒童節/清明節連假											
4/8	一	白飯	鐵板豬扒 C豬肉/煮	蔥燒豆干 蔥、非基改豆干/燒	蘿蔔燉煮 Q白蘿蔔、Q紅蘿蔔、C豬肉/煮	產銷履歷蔬菜 蔬菜菇菇湯 Q香菇、Q金針菇、C豬肉	5.2	2.5	2.3	2.2	722
4/9	二	香蔥蛋炒飯	卡拉香酥雞翅 C雞肉/炸	滷味世家 海帶結、Q杏鮑菇、Q黑輪/滷	佛跳牆 Q大白菜、C豬肉/煮	有機蔬菜 地瓜芋圓湯 T地瓜、芋圓	5.3	2.6	2.7	738	
4/10	三	白飯	蒜泥白肉 C豬肉/煮	虎皮油腐 非基改油豆腐、C豬肉、Q洋蔥/煮	鮮菇甘藍 Q高麗菜、Q香菇/炒	季節青菜 番茄蛋花湯 Q番茄、Q雞蛋	5.5	2.5	2.5	705	
4/11	四	胚芽米飯	御膳香酥魚排 C油甘魚/炸	翡翠蒸蛋 Q雞蛋、Q紅蘿蔔、青蔥/蒸	胡瓜什錦 C豬肉、Q大黃瓜、Q紅蘿蔔/煮	有機蔬菜 味噌豆腐湯 味噌、非基改豆腐	5.1	2.6	2.5	715	
4/12	五	小米蒸飯	照燒翅腿×2 C雞肉/燒	瓜瓜肉燥 醃瓜、C豬肉、非基改干丁/煮	瓠瓜菇菇 Q瓠瓜、Q香菇/炒	有機蔬菜 香菇肉羹湯 C肉羹、Q紅蘿蔔、Q雞蛋、香菇	5.3	2.5	2.5	726	
4/15	一	白飯	橙汁里肌排 C豬肉/燒	金沙豆腐 非基改豆腐、C豬肉、Q洋蔥/煮	芹香芽菜 Q豆芽菜、Q芹菜/炒	產銷履歷蔬菜 貴族濃湯 Q非基改玉米粒、Q雞蛋	5.1	2.6	2.7	731	
4/16	二	炙燒醬炒麵	搖搖鹽酥雞×2 C雞肉/炸	酸菜麵腸 酸菜、麵腸/煮	彩椒花椰 C花椰菜、Q甜椒/炒	有機蔬菜 芋頭西米露 Q芋頭、西谷米	5.2	2.5	2.5	714	
4/17	三	白飯	和風豬肉丼 C豬肉/煮	綜合滷味 素肚、海帶結、Q白蘿蔔/滷	蔬菜年糕 Q青菜、年糕/炒	季節青菜 金茸涼薯湯 Q金針菇、Q涼薯	5.4	2.5	2.5	733	
4/18	四	五穀米飯	蒜蓉香嫩魚塊×2 C魚肉/燒	番茄炒蛋 Q番茄、Q雞蛋/炒	螞蟻上樹 冬粉、Q高麗菜/炒	有機蔬菜 柴魚味噌湯 味噌、柴魚、非基改豆腐	5.2	2.5	2.1	717	
4/19	五	麥片Q飯	洋芋燒雞 C雞肉、Q洋蔥/燉	玉米四喜 Q非基改玉米、Q紅蘿蔔、T毛豆、C豬肉/煮	冬瓜麵筋 Q冬瓜、麵筋/煮	有機蔬菜 芋香米粉湯 米粉、C豬肉、Q芋頭	5.3	2.5	2.5	726	
4/22	一	芝麻白飯 (蔬食日)	金絲炒蛋 Q紅蘿蔔、Q雞蛋/炒	小瓜山藥 Q小黃瓜、Q山藥/炒	小魚干花生 蔥、小魚干、非基改豆干/炒	產銷履歷蔬菜 木瓜燉雞湯 Q青木瓜、C雞肉	5.2	2.6	2.3	715	
4/23	二	古早味油飯	轟炸脆皮雞排 C雞肉/炸	醋溜海絲 海帶絲、C豬肉、Q紅蘿蔔/炒	大根魚丸 Q白蘿蔔、C豬肉、C魚丸/煮	有機蔬菜 綠豆地瓜圓 綠豆、地瓜圓	5.2	2.5	2.6	719	
4/24	三	白飯	羅勒三杯雞 C雞肉/炒	杏鮑菇豆干 Q杏鮑菇、C豬肉、非基改黑豆干/炒	脆炒如意芽 Q豆芽菜、Q紅蘿蔔、Q韭菜/炒	季節青菜 刺瓜鮮肉湯 Q大黃瓜、C豬肉	5.4	2.4	2.6	730	
4/25	四	小米蒸飯	奶香鮑菇豚肉 C豬肉/煮	芋香白菜滷 Q大白菜、C豬肉/煮	黃金乳酪蛋 Q雞蛋、Q非基改玉米、Q紅蘿蔔/炒	有機蔬菜 結頭菜肉片湯 Q結頭菜、C豬肉	5.2	2.5	2.5	714	
4/26	五	胚芽米飯	蜜汁翅腿燒×2 C雞肉/燒	蛋酥高麗 Q蛋、Q高麗菜/炒	青醬洋芋燒 Q洋芋、Q紅蘿蔔/煮	有機蔬菜 海芽蛋花湯 海帶芽、Q雞蛋	5.2	2.6	2.7	717	
4/29	一	白飯	星廚焗肉 C豬肉/滷	鮮味凍豆腐 非基改凍豆腐、C豬肉、Q大白菜、Q金針菇/煮	彩椒黑輪 Q彩椒、Q黑輪/炒	產銷履歷蔬菜 芹香貢丸湯 Q芹菜、Q白蘿蔔、C貢丸	5.2	2.6	2.6	726	
4/30	二	小薏仁飯	卡滋鹽酥雞×2 C雞肉/炸	筍乾燒麵輪 筍乾、麵輪/燒	鮮瓜肉片 Q大黃瓜、Q紅蘿蔔、C豬肉/煮	有機蔬菜 冬瓜山粉圓 冬瓜茶磚、山粉圓	5.4	2.4	2.7	709	

★本廠食材來源一律使用「國產豬肉」，產地：台灣。

◎全面使用非基因改造黃豆製品及玉米。

▲每週一供應產銷履歷蔬菜、每週二、四、五供應有機蔬菜。

▽產銷履歷蔬菜與有機蔬菜以桃園市農會所提供的深色蔬菜為主。

◆注意：甲殼類、芒果、花生、奶類、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品為食品過敏原，不適合對其過敏體質者食用。

津味企業有限公司 HACCP優良廠商  
地址：桃園市大溪區新光東路61巷20弄6號  
服務電話：03-3881534

營養師：李怡真 營養字第10867號