



日期	星期	主食	主菜	副菜	副菜	青菜	湯品	附餐	主餐	油類	蔬菜	熱量	
3	一	香 Q 米飯	蘿蔔焗肉 白蘿蔔、豬肉(焗)	大溪豆干 豆干、酸菜(滷)	鮑菇高麗菜 鮑菇、高麗菜(炒)	青菜	黃芽肉絲湯 黃豆芽、肉絲		4.8	2.9	2.3	2.3	715
4	二	蔥頭肉燥 香菇油飯	洋芋燒雞 洋芋、紅蘿蔔、雞肉(煮)	家常豆腐 豆腐、紅蘿蔔、青豆仁(燴)	枸杞冬瓜 枸杞、冬瓜(煮)	有機蔬菜	特濃~紅豆 麥片牛奶 紅豆、麥片	水果	4.8	2.9	2.4	2.2	717
5	三	香 Q 米飯	西西里蕃茄魚 蕃茄、鯖魚(煮)	繽紛刈薯蛋 刈薯、蛋(炒)	~shake~ ★海苔搖搖薯條 海苔粉、薯條(炸)	青菜	薏仁排骨湯 薏仁、排骨		4.9	2.8	2.3	2.4	717
6	四	肉鬆蓋飯	黑胡椒肉柳 洋蔥、豬柳(炒)	西芹蝦球 西芹、蝦丸(燴)	鮮菇筍片 菇、筍、荷蘭豆(煮)	青菜	南瓜蘑菇濃湯 南瓜、蘑菇	水果	4.9	2.9	2.4	2.2	724
7	五	香 Q 米飯	★炸~薄皮 酥炸雞腿 X1 雞腿(炸)	義大利肉醬 蕃茄、絞肉(煮)	芋頭燒白菜 芋頭、白菜(燴)	青菜	海帶排骨湯 海帶、排骨		5.1	2.9	2.3	2.2	733
10	一	肉絲什錦 炒麵	嫩汁菲力雞排 雞排(燴)	丸子關東煮 白蘿蔔、油豆腐(煮)	金鈎蝦蒲瓜 扁蒲、腐皮絲、蝦米(燴)	青菜	榨菜肉絲湯 榨菜、肉絲		4.9	2.9	2.3	2.2	719
11	二	海苔蓋飯	茄紅歐姆蛋 番茄、蛋(炒)	★黃金田園 薯泥餅 X2 薯泥餅(炸)	百匯如意芽 豆芽菜、紅蘿蔔、筍(炒)	有機蔬菜	海芽味噌湯 海帶芽、豆腐	水果 墨西哥麵包	4.9	2.8	2.2	2.4	712
12	三	香 Q 米飯	烤~日式蒲燒 鯛魚 鯛魚(烤)	柴魚海苔 花枝丸 X2 花枝丸(燴)	紫芋粟米 芋頭、玉米、洋芋(煮)	青菜	韭菜豬血湯 酸菜、韭菜、豬血		4.8	3.0	2.2	2.2	715
13	四	香 Q 米飯	泡菜豚肉排 泡菜、豬肉(炒)	五香豆干+ 蠔油 QQ 滷蛋 豆干、蛋(滷)	雲耳花椰菜 木耳、花椰菜(煮)	青菜	冬瓜雞湯 枸杞、冬瓜、雞肉	水果	4.8	2.8	2.4	2.4	714
14	五	燕麥飯	★炸~卡啦 雞腿排 雞腿排(炸)	肉蓉炒冬粉 冬粉、高麗菜、絞肉(炒)	蘿蔔魚丸 白蘿蔔、魚丸、木耳(煮)	青菜	孟宗筍湯 竹筍、菇		4.8	2.9	2.4	2.4	722
17	一	香 Q 米飯	廣州叉燒 叉燒肉(烤)	奶香馬鈴薯 培根、馬鈴薯(煮)	脆炒杏鮑菇 荷蘭豆、杏鮑菇(炒)	青菜	蕃茄豆腐湯 蕃茄、豆腐						
18	二	西西里肉醬 義大利麵	★酥炸 柳葉魚 X2 柳葉魚(炸)	野菜百頁揚 百頁豆腐、時蔬(炒)	白菜滷 豆皮、大白菜(滷)	有機蔬菜	巧克力歐雷 珍珠 珍珠、巧克力	水果	5.0	2.8	2.2	2.3	717
19	三	香 Q 米飯	藥膳燉肉 時蔬、肉丁(燉)	蔥爆香干豬肉 豆干、肉絲、蔬菜(炒)	培根高麗菜 培根、高麗菜、紅蘿蔔(煮)	青菜	山藥排骨湯 山藥、排骨		4.9	2.8	2.3	2.2	712
20	四	肉鬆蓋飯	歐風香滷 豬肋排 X1 豬肋排(滷)	~和風鰹魚~ 茶碗蒸 蛋(蒸)	芝麻海帶根 芝麻、海帶根(滷)	青菜	紫菜蛋花湯 海帶芽、蛋	水果	4.9	3	2.3	2.2	727
21	五	香 Q 米飯	爆薑三杯雞 九層塔、雞肉(炒)	★梅粉~搖搖 地瓜薯條 梅子粉、地瓜薯條(炸)	綠野鮮菇 瓜、菇、木耳(燴)	青菜	芹珠蘿蔔湯 紅、白蘿蔔、芹菜		4.8	2.9	2.4	2.4	722
24	一	香 Q 米飯	冰糖蠔油 翅小腿 X2 翅、小腿(滷)	瓜仔炊肉 脆瓜、絞肉、豆干(煮)	焗烤培根 鮮蔬 培根、馬鈴薯(烤)	青菜	冬瓜薏仁湯 冬瓜、薏仁		4.8	2.9	2.3	2.3	715
25	二	珍寶五穀飯	和風咖哩豬 洋芋、豬肉、紅蘿蔔(煮)	★麥克雞塊 X2 雞塊(炸)	田園野菜 菇、高麗菜(煮)	有機蔬菜	酸辣湯 豆腐、豬血、蛋	水果	4.9	2.9	2.3	2.1	717
26	三	香 Q 米飯	香菇雞 香菇、雞肉(煮)	五更腸旺 小腸、鴨血(滷)	港式 叉燒包 X1 叉燒包(蒸)	青菜	結頭菜排骨 結頭菜、排骨		4.8	2.8	2.4	2.3	712
27	四	香 Q 米飯	糖醋排骨 洋蔥、豬肉、排骨(煮)	紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔、蛋(炒)	雲耳鮮筍 竹筍、木耳、紅蘿蔔(煮)	青菜	黑糖 地瓜 QQ 湯 地瓜、QQ	水果	4.9	2.8	2.3	2.2	712
28	五	地瓜蒸飯	★酥炸~ 土魷魚 X2 土魷魚(炸)	紅燒小巧蛋 洋芋、鵝蛋、紅蘿蔔(煮)	鮮瓜麵線 時瓜、麵線(燴)	青菜	蘿蔔排骨湯 蘿蔔、排骨		5	2.8	2.3	2	714
31	一	香 Q 米飯	歐風青醬奶油雞 洋芋、雞肉(燴)	海鮮寬粉煲 魷魚、冬粉、洋蔥(炒)	海帶三絲 海帶絲、黃豆干絲(煮)	青菜	味噌湯 海帶芽、豆腐		5.0	2.8	2.2	2.3	717

土城國小 3 月份學童午餐供餐日期及收費如下

一、二年級	4.11.18.25 【實驗課程 6.13.20.27】	4【4】	180	180
三、四年級	3.4.6.10.11.13.17.18.20.24.25.27.31 【實驗課程 5.12.19.26】	13【4】	585	180
五年級	3.4.5.6.10.11.12.13.17.18.19.20.24.25.26.27.31 【實驗課程 7.14.21.28】	17【4】	765	180
六年級	3.4.5.6.10.11.12.13.17.18.19.20.27.31 【實驗課程 7.14.21.28】	14【4】	630	180

