



發售事業執照：北縣衛部乙字第1492年1號 經濟部工廠登記：99-605077-00 產品責任險伍仟萬元正 營養師：林翠仁(營養字第003619號) 許命鳳(營養字第005471號) 黃怡倩(營養字第005727號)  
 公司地址：台北縣樹林市廣安街二段11號1樓 服務專線：02-26884900 傳真：02-26883338 社A.C.P.郵政第0053號 新北產物保險號碼：98AKP000140號

日期	星期	主食	主菜	副菜	湯品	附餐	主食類(份)	肉魚豆蛋類(份)	蔬菜類(份)	水果類(份)
1	二	香Q米飯	宮保雞肉 花生、雞肉(煮)	培根奶油燒 培根、馬鈴薯(煮)	雙色青花菜 紅蘿蔔、青花(煮)	青菜 海芽味噌湯 海帶芽、豆腐	5	2.8	2.7	2.4
2	三	紫米薏仁飯 紫米、燕麥、薏仁	壽喜燒豚肉 洋蔥、豬肉(燒)	上校雞塊*2 雞塊(炸)	蒜拌海帶絲 海帶絲、時蔬(炒)	青菜 鮮瓜薏仁湯 時瓜、薏仁	4.7	2.8	2.9	2.4
3	四	香Q米飯	糖醋骰子肉 洋蔥、豬肉(煮)	彩繪鵝蛋 鵝蛋、時蔬(炒)	毛豆豆干 毛豆、豆干(煮)	青菜 雙色蘿蔔湯 紅、白蘿蔔	4.8	3	2.6	2.3
4	五	紅醬義大利麵 絞肉、義大利麵	酥炸雞翅 雞翅(炸)	酸菜拌麵腸 酸菜、麵腸(拌)	開陽胡瓜 蝦皮、胡瓜(煮)	青菜 番茄絞肉湯 番茄、絞肉	4.6	3.2	2.4	2.1
7	一	香Q米飯	梅汁排骨 豬肉(煮)	菇香燒麵筋 香菇、麵筋(燒)	彩繪如意芽 豆芽、香菇(炒)	青菜 高纖竹筍湯 竹筍	4.6	3	2.8	2.4
8	二	海苔飯	卡啦雞排 雞排(炸)	肉醬燒豆腐 絞肉、豆腐(燒)	培根青蔬 培根、時蔬(炒)	青菜 紫菜蛋花湯 海帶、蛋	4.6	3.3	2.7	2.4
9	三	香Q米飯	當歸鴨 鴨肉(煮)	紅卜海結 海帶結、紅蘿蔔(煮)	洋蔥歐姆蛋 洋蔥、蛋(炒)	青菜 青木瓜湯 青木瓜	4.6	2.9	2.6	2.5
10	四	香Q米飯	蜜汁腰果雞 腰果、雞肉(燒)	脆炒三色 時蔬、紅蘿蔔、木耳	椒鹽甜不辣 甜不辣、九層塔(炸)	青菜 芹香魚丸湯 芹菜、魚丸	4.6	3.1	2.7	2.2
11	五	紫米薏仁飯 紫米、燕麥、薏仁	豆豉燒排骨 豆豉、排骨(煮)	紅燒洋芋 洋芋、紅蘿蔔(煮)	脆炒腸片 香腸、時蔬(炒)	青菜 港式酸辣湯 竹筍、豆腐	4.8	2.9	2.5	2.4
14	一	香Q米飯	蔥燒魚 蔥、魚肉(煮)	菜脯炒蛋 菜脯、蛋(炒)	木須三絲 木耳、洋芋、紅蘿蔔	青菜 結頭菜湯 結頭菜	4.6	3	2.6	2.3
15	二	風城炒米粉 米粉、時蔬	豆腐滷 豆腐(滷)	麵線繪瓜 麵線、時瓜(煮)	玉米可樂餅 可樂餅(炸)	青菜 銀耳桂圓湯 白木耳、桂圓	4.8	2.7	2.9	2.5
16	三	香Q米飯	冰糖滷雞翅 雞翅(滷)	茄紅燒豆腐 番茄、豆腐(煮)	彩繪大瓜 時瓜、紅蘿蔔(煮)	青菜 榨菜粉絲湯 榨菜、冬粉	4.6	3.1	2.7	2.3
17	四	香Q米飯	醬爆三杯雞 雞肉、九層塔(煮)	三色玉米 玉米、紅蘿蔔、青豆	白菜排骨酥 排骨、大白菜(煮)	青菜 日式味噌湯 海帶芽、豆腐	4.9	3	2.5	2.3
18	五	高纖燕麥飯 燕麥、白飯	紅燒燉豬腳 豬腳、筍(燉)	塔香油豆腐 九層塔、油豆腐(滷)	鮮菇燒冬瓜 冬瓜、菇(煮)	青菜 田園蔬菜湯 時蔬、金針菇	4.6	2.9	2.8	2.5
21	一	紫米薏仁飯 紫米、燕麥、薏仁	鮑菇燒雞 鮑魚菇、雞肉(煮)	醬燒豆干 豆干(燒)	紅片高麗菜 紅蘿蔔、高麗菜(煮)	青菜 玉米濃湯 玉米、洋芋	4.8	2.9	2.7	2.4
22	二	香Q米飯	洋蔥肉片 洋蔥、豬肉(煮)	野田關東炊 白蘿蔔、豆腐(煮)	塔香海茸捲 九層塔、海茸(煮)	青菜 昆布薑絲湯 薑絲、昆布	4.6	2.9	2.8	2.5
23	三	五穀飯 薏仁、燕麥、蕎麥	椒鹽炸魚丁 魚肉(炸)	日式蒸蛋 蛋(蒸)	蒜拌脆豆 四季豆(煮)	青菜 薏仁排骨湯 薏仁、排骨	4.6	2.9	2.9	2.2
24	四	香Q米飯	椰香咖哩雞 洋芋、雞肉(煮)	古早味黑輪 黑輪(滷)	白菜滷 大白菜、豆皮(滷)	青菜 鮮蔬油腐湯 油豆腐、鮮蔬	4.8	2.8	2.7	2.2
25	五	香Q米飯	五香肉排 肉排(滷)	螞蟻上樹 絞肉、冬粉(炒)	筍炒三絲 筍、紅蘿蔔、木耳(炒)	青菜 酸菜雞湯 酸菜、雞肉	4.9	2.9	2.5	2.3
28	一	香Q米飯	麻油雞 雞肉(煮)	魷魚豆干片 魷魚、豆干(炒)	黃金蒸南瓜 南瓜(蒸)	青菜 玉米肉茸湯 玉米、絞肉	4.8	2.8	2.6	2.4
29	二	五穀飯 薏仁、燕麥、蕎麥	花瓜燉雞 花瓜、雞肉(煮)	紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔、蛋(炒)	鮮炒花椰菜 青、白花椰(炒)	青菜 蜜豆麥片湯 紅豆、麥片	4.6	2.9	2.8	2.5
30	三	日式炒烏龍 烏龍麵、高麗菜	茄汁豬柳 豬柳(煮)	五香肉羹 肉羹、時蔬(炒)	芋香四色 芋頭、紅蘿蔔(煮)	青菜 竹筍雞湯 筍、雞肉	4.9	2.8	2.6	2.3
31	四	香Q米飯	金黃花枝排 花枝排(炸)	香菇肉燥 菇、絞肉(煮)	豆瓣筍茸 筍茸(煮)	青菜 番茄豆腐湯 番茄、豆腐	4.6	3.3	2.7	2.2

土城國小 5月份學童午餐供餐日期及收費如下

年級	供應日期	餐數	金額
一年級	1.2.8.9.15.16.22.23.29.30	10	45
三年級	1.2.3.7.8.9.10.14.15.16.17.21.22.23.24.28.29.30.31	19	85
五年級	1.2.3.4.7.8.9.10.11.14.15.16.17.18.21.22.23.24.25.28.29.30.31	23	105

《要如何預防腸病毒?》一、勤洗手，並牢記【打擊腸病毒】濕搓沖捧擦五招式！二、注意均衡飲食、營養及運動，並多喝水。三、維持環境清潔、通風。四、儘量避免出入過度擁擠之公共場所。五、避免與疑似病患接觸，如有發燒、口腔長水泡、皮膚發疹等症狀將儘速就醫。六、三歲以下小朋友容易受到感染，特別小心防範

~因氣候或食材因素須更改菜色，敬請原諒~

頁數(大冊)

739

730

732

723

731

749

719

731

726

722

732

734

738

728

731

727

725

720

731

723

728

728

746

鎮  
0  
5  
35  
及  
冊