

日期	星期	主食	副食(一)	副食(二)	加拿(三)	湯	鮮奶/水果/備註	烹調時間(分)	烹調溫度(度C)	烹調時間(分)	烹調溫度(度C)	烹調時間(分)	烹調溫度(度C)
3月1日	二	白飯	碎米雞丁	四季豆炒肉片	季節時蔬	酸辣湯		4.7	2.2	1.3		2.5	639.0
3月2日	三	白飯	廣東瘦肉粥	鹹酥雙拼			鮮奶/豆漿 (學校自購)	5.0	2.0	1.1	0.9	2.5	748.0
3月3日	四	糙米飯	紅燒雞丁	滷豆干花椰菜	有機蔬菜	玉米蛋花湯		4.3	2.0	1.9		2.5	611.0
3月4日	五	糙米飯	番茄燻肉	日式蒸蛋	季節時蔬	蔬菜湯		4.4	2.8	1.3		2.5	663.0
3月7日	一	白飯	蘑菇醬炒雞丁	螞蟻上樹	季節時蔬	香菇龍骨湯		4.5	2.0	1.8		2.5	622.5
3月8日	二	小米飯	蒜泥白肉	沙茶鮑魚羹	季節時蔬	海芽小魚干湯		4.0	2.1	1.8		2.5	595.0
3月9日	三	麵	醉醬麵	茶葉蛋一粒	季節時蔬	鮑魚丸湯	鮮奶/豆漿 (學校自購)	6.0	2.4	0.9	0.9	2.5	843.0
3月10日	四	糙米飯	砂鍋魚丁	塔香海茸炒肉絲	有機蔬菜	紅豆紫米湯		5.0	2.4	2.0		2.5	692.5
3月11日	五	糙米飯	香菇雞	家常豆腐	季節時蔬	紫菜蛋花湯		4.0	2.5	1.2		2.5	610.0
3月14日	一	白飯	醬炒雞丁	玉米炒蛋	季節時蔬	蘿蔔大骨湯		4.7	2.1	1.5		2.5	636.5
3月15日	二	海苔香鬆飯	洋芋燒肉	高麗菜炒雞絲	季節時蔬	涼薯龍骨湯		5.2	2.1	1.7		2.5	676.5
3月16日	三	白飯	飯湯	滷油豆腐1塊			鮮奶/豆漿 (學校自購)	4.0	2.0	1.3	0.9	2.5	683.0
3月17日	四	糙米飯	五香肉燥	扁蒲炒肉片	有機蔬菜	四神湯		4.4	2.2	2.2		2.5	640.5
3月18日	五	糙米飯	鹹酥雞	白菜滷	季節時蔬	粉絲蛋花湯		4.9	2.3	1.6		2.5	668.0
3月21日	一	白飯	照燒肉丁	紅蘿蔔炒蛋	季節時蔬	冬瓜雞湯		4.5	2.7	1.6		2.5	670.0
3月22日	二	燕麥飯	鳳梨燒雞	沙茶鮑魚羹	季節時蔬	豆枝味噌湯		4.0	2.0	2.0		2.5	592.5
3月23日	三	筍管麵	義大利肉醬麵	香滷雞翅		黃瓜鮮菇湯	鮮奶/豆漿 (學校自購)	5.8	2.6	1.1	0.9	2.5	849.0
3月24日	四	糙米飯	味噌燒肉	塔香油豆腐	有機蔬菜	綠豆湯		5.1	3.2	1.2		2.5	739.5
3月25日	五	糙米飯	紫蘇梅雞	滷什錦菜	季節時蔬	三絲湯		4.6	2.3	1.6		2.5	647.0
3月28日	一	白飯	梅干扣肉	大黃瓜炒肉絲	季節時蔬	金針菇龍骨湯		4.0	2.1	2.0		2.5	600.0
3月29日	二	紫米飯	宮保雞丁	涼薯炒蛋	季節時蔬	關東煮湯		4.3	2.6	1.3		2.5	641.0
3月30日	三	白飯	茄汁蛋炒飯	麥克雞塊二塊		冬瓜鮑菇湯	鮮奶/豆漿 (學校自購)	4.3	2.3	1.0	0.9	2.5	719.0
3月31日	四	糙米飯	咖哩雞丁	炒三丁(玉米,毛豆,豆干)	有機蔬菜	蕃茄蛋花湯		5.0	2.5	1.2		2.5	680.0

營養師：陳淑貞

午餐秘書：

校長：

營養師陳淑貞

營養師陳心琳
萬丹興華國小校長

萬丹興華國小校長
李岳林

※本校午餐一律使用國產豬肉食材