

### 駐校教學期間之菜單規劃

	主 食		副 食			備 註
早 餐						
第一天	饅頭夾蛋	饅頭	荷包蛋	肉鬆	培根	
第二天	地瓜粥	蘿蔔蛋	花生	麵筋	炒高麗菜	
第三天	煎餃	玉米濃湯				
第四天	肉粽	貢丸湯				
第五天	饅頭	蛋	玉米粒	培根	牛奶	
第八天	清粥	蔥花蛋	醬瓜	肉鬆	土豆麵筋	
第九天	烤土司	果醬	荷包蛋	培根	牛奶	
第十天	玉米瘦肉粥	玉米粒	瘦肉	蛋	蔥花	
第十一天	刈包	蔥花蛋	酸菜絞肉	牛奶		
第十二天	饅頭	蛋	玉米粒	培根		
第十三天	皮蛋瘦肉粥	瘦肉	皮蛋	蔥花		
第十四天	清粥	玉米炒蛋	花生	炒高麗菜	麵筋	
午 餐						
第一天	米飯	桂竹筍炒肉絲	麻婆豆腐	蒜香高麗菜	冬瓜蛤蜊湯	
第二天	米飯	紅燒牛腩	玉米炒蛋	蒜香菠菜	黃瓜丸子湯	
第三天	米飯	瓜子肉	開陽白菜	青江菜燴菇	玉米濃湯	
第四天	米飯	毛豆鬧雞	客家小炒	蒜香白菜	蘿蔔排骨湯	
第五天	米飯	空心菜炒牛肉	蘿蔔蛋	炒白菜椰菜	香菇雞湯	
第八天	米飯	酸菜絞肉	紅燒土鷄	蒜香高麗菜	冬瓜丸子湯	
第九天	米飯	三杯小卷	香酥豆干	韭菜銀芽	紫菜蛋花湯	
第十天	米飯	鹽酥雞丁	蒜苗炒香腸	蒜香高麗菜	玉米排骨湯	
第十一天	米飯	糖醋排骨	芹菜炒甜不辣	炒空心菜	蕃茄蛋花湯	
第十二天	米飯	咖哩雞肉	荷蘭豆炒生菇	蒜香白菜	酸菜豬血湯	
第十三天	米飯	青椒炒牛肉	洋蔥炒蛋	魚香茄子	金針排骨湯	
第十四天	米飯	糖醋魚	開陽白菜	蒜香菠菜	玉米濃湯	
晚 餐						
第一天	米飯	芹菜炒花枝	香腸炒蒜苗	蒜香土白菜	香菇雞湯	
第二天	米飯	三杯雞	烤鹹豬肉	蒜香 A 菜	玉米排骨湯	
第三天	米飯	茶鴨	椒鹽酥花枝	莧菜銀魚	金針大骨湯	
第四天	米飯	紅燒魚	紅燒豆腐	蒜香菠菜	蘿蔔丸子湯	
第五天	米飯	糖醋排骨	韭菜花炒肉捲	蒜香高麗菜	紫菜蛋花湯	
第八天	米飯	蒜泥白肉	芹菜炒牛肉	炒綠花椰菜	冬瓜排骨湯	
第九天	米飯	滷牛腱	蕃茄炒蛋	蒜香空心菜	玉米濃湯	
第十天	米飯	劍竹筍炒肉絲	三杯雞	白菜炒蒜苗	青菜豆腐湯	
第十一天	米飯	糖醋魚	瓜子肉	炒三絲	蓮藕排骨湯	
第十二天	米飯	滷雞腿	芹菜炒魷魚	蒜香菠菜	蕃茄蛋花湯	
第十三天	米飯	紅燒豬肉	客家小炒	青江菜燴菇	蘿蔔排骨湯	