



日期	星期	上午點心	午餐	下午點心	餐點類別檢核			
					全穀根莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	水果類
3	一	鹹粥	白飯、玉米肉末、毛豆炒蛋、時令青菜、海芽蛋花湯、季節水果	甜豆花	✓	✓	✓	✓
4	二	雞絲麵	白飯、黃瓜雞丁、滷海帶麵輪、時令青菜、榨菜肉絲湯、季節水果	湯餃	✓	✓	✓	✓
5	三	陽春麵	白飯、紅燒肉塊、木耳白菜、時令青菜、蘿蔔湯、季節水果	Q圓湯	✓	✓	✓	✓
6	四	米粉湯	白飯、洋芋雞丁、螞蟻上樹、時令青菜、酸辣湯、季節水果	蘿蔔糕湯	✓	✓	✓	✓
7	五	烏龍湯麵	白飯、木耳肉絲、洋蔥炒蛋、時令青菜、黃瓜魚丸湯、季節水果	綠豆薏仁	✓	✓	✓	✓
10	一	米粉湯	白飯、花瓜肉燥、三色炒蛋、時令青菜、貢丸湯、季節水果	水煮蛋、麥茶	✓	✓	✓	✓
11	二	菇菇麵線	白飯、咖哩雞丁、糖醋天婦羅、時令青菜、玉米湯、季節水果	黑糖粉條	✓	✓	✓	✓
12	三	陽春麵	白飯、梅干肉塊、木耳炒蛋、時令青菜、味噌湯、季節水果	魚丸冬粉	✓	✓	✓	✓
13	四	廣東粥	白飯、玉米雞丁、滷蘿蔔豆干、時令青菜、湯、季節水果	小米粥	✓	✓	✓	✓
14	五	饅頭、豆漿	白飯、茄汁肉片、蒜香海帶絲、時令青菜、蘿蔔湯、季節水果	肉絲湯麵	✓	✓	✓	✓
17	一	冬粉湯	白飯、紅蔥肉燥、洋蔥炒蛋、時令青菜、海帶芽湯、季節水果	湯餃	✓	✓	✓	✓
18	二	雞絲麵	白飯、四色雞丁、油豆腐、時令青菜、榨菜肉絲湯、季節水果	紅豆麥片	✓	✓	✓	✓
19	三	烏龍湯麵	白飯、百頁肉塊、木耳白菜、時令青菜、香菇雞湯、季節水果	蘿蔔糕湯	✓	✓	✓	✓
20	四	滑蛋肉末粥	白飯、黃瓜雞丁、螞蟻上樹、時令青菜、青菜豆腐湯、季節水果	銀耳蓮子湯	✓	✓	✓	✓
21	五	豆沙包、米漿	白飯、豆干肉絲、南瓜炒蛋、時令青菜、牛蒡湯、季節水果	味噌拉麵	✓	✓	✓	✓
24	一	肉燥米粉	白飯、香菇肉燥、玉米炒蛋、時令青菜、蘿蔔湯、季節水果	綠豆湯	✓	✓	✓	✓
25	二	菇菇麵線	白飯、咖哩雞丁、滷麵輪、時令青菜、味噌湯、季節水果	陽春麵	✓	✓	✓	✓
26	三	玉米蔬菜粥	白飯、洋蔥肉片、塔香茄子、時令青菜、玉米大骨湯、季節水果	小米粥	✓	✓	✓	✓
27	四	吐司、牛奶	白飯、黃瓜雞丁、糖醋甜不辣、時令青菜、酸辣湯、季節水果	冬粉湯	✓	✓	✓	✓
28	五	烏龍湯麵	白飯、蘿蔔肉塊、毛豆炒蛋、時令青菜、魚丸湯、季節水果	Q圓湯	✓	✓	✓	✓

※餐後附有水果;餐點菜餚配合時令，如遇時令菜、颱風、或廚師請假時，菜單會有所更動。

※【本園肉類食材採用國內在地肉品，向芬芳食材供應商採買!特此告知!】

*本園一律使用國產豬肉食材

*本園未使用輻射汙染食品