

熱量分析		50-200 kcal	300-400 kcal	200-250 kcal
日期	星期	上午點心	中午午餐	下午點心
01	一	香菇肉末粥	咖哩雞燴飯、香炒青江菜、冬瓜大骨湯、蘋果	*綠豆西米露
02	二	*肉末蛋片麵	海帶結燒肉、香炒扁蒲、*番茄豆腐湯、鳳梨	麥茶、*玉米布丁酥
03	三	地瓜湯	*香酥魚、*玉米醬蒸蛋、蔬菜大骨湯、西瓜	擔仔麵
04	四	*牛奶 醬燒小肉包	香菇芋頭米粉湯、*滷油四角豆腐丁、薑片小白菜、芭樂	*皮蛋瘦肉粥
05	五	*營養麵線	瓜仔燉肉、香炒空心菜、薑絲紫菜湯、蘋果	*原味奶酪
08	一	*高麗菜鮪魚粥	*親子丼飯、鮑菇青江菜、*海帶芽味噌豆腐湯、蘋果	檸檬汁 銀絲卷
09	二	蘿蔔糕湯	糙米飯、*鹹蛋蒸肉、小黃瓜炒菇、玉米大骨湯、鳳梨	肉羹麵線
10	三	*黑芝麻牛奶 *鮮奶饅頭	蒸椒鹽雞、*香炒大陸妹、大黃瓜大骨湯、西瓜	*奶香仙草
11	四	*手工麵魚兒	鮮蔬炒麵、滷海帶、*滷蛋、羅宋湯、芭樂	*綠豆小薏仁
12	五	小米稀飯、小菜	糙米飯、京醬肉絲、*菜脯蛋、*小白菜豆腐湯、蘋果	麥茶 *奶酥麵包
15	一	玉米蔬菜肉末粥	糖醋雞柳、香炒地瓜葉、香菇榨菜肉絲湯、蘋果	*低糖豆漿 蒸蘿蔔糕
16	二	*什錦肉絲麵	*揚州炒飯、薑絲絲瓜、*小白菜蛋花湯、鳳梨	冬瓜茶、*雞蛋牛奶卷
17	三	*牛奶* 小肉包	番茄牛肉麵、薑片小白菜、西瓜	*關東煮
18	四	*鮮蔬豆皮麵	*醬燒豆腐、蒜炒雪白菇莧菜、筍片龍骨湯、芭樂	*綠豆仙草湯
19	五	*田園蔬菜粥	糙米飯、打拋豬、蒜炒青江菜、*番茄蛋花湯、蘋果	麥茶、*菠蘿麵包
22	一	南瓜洋蔥鹹粥	冬瓜燒肉、蒜香空心菜、大黃瓜湯、蘋果	*紅豆麥片粥
23	二	青菜餛飩湯	竹筍炒肉絲、*香菇蒸蛋、南瓜洋蔥湯、鳳梨	檸檬愛玉
24	三	*牛奶 *芝麻包	香菇肉燥、香炒扁蒲、冬瓜大骨湯、西瓜	*什錦烏龍麵
25	四	蔬菜肉絲冬粉	*麻醬涼麵、*滷蛋、涼拌小黃瓜、*海帶芽味噌豆腐湯、芭樂	麥茶、自製果醬吐司
26	五	*蛋花雞絲麵	香菇芋頭粥、滷腱肉、香炒空心菜、蘋果	*低糖豆漿、熱狗麵包
備註		1. 遇有臨時偶發事件無法供應原訂餐點時以它類食品替代。 2. 本園一律使用國產豬肉、牛肉食材。 3. 標示「*」表示含有過敏原食材（甲殼類、芒果、花生、牛奶、羊奶、蛋、大豆、魚、堅果、芝麻、含麸質之穀類及其製品），請過敏者特別注意。		
		本月營養之星： 		