

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
1	一	牛奶 菠蘿麵包	四彩雞丁、白菜滷、薑絲紫菜大骨湯、時令水果	肉羹麵線
2	二	地瓜湯	糙米飯、番茄魚片燴豆腐、胡蘿蔔炒高麗菜、山藥牛蒡湯、時令水果	鮮榨檸檬汁 大紅豆包
3	三	牛奶 沖繩黑糖捲	香酥雞柳、三色肉末蒸蛋、蔬菜大骨湯、時令水果	關東煮
4	四	水煮蛋 海帶芽味噌湯	什錦咖哩、滷海帶、蒜炒空心菜、番茄黃豆芽湯、時令水果	牛奶 芝麻包
5	五	菜豆鹹粥	大滷麵、滷豆干、素肚、時令水果	低糖豆漿 藍莓三明治
8	一	營養麵線	糙米飯、醬爆肉丁、蛋炒扁蒲、芹菜蘿蔔龍骨湯、時令水果	牛奶 大肉包
9	二	低糖豆漿 鮭魚土司	香菇肉燥飯、豆皮大陸妹、胡蘿蔔炒蛋、南瓜洋蔥湯、時令水果	手工麵魚兒
10	三	蛋花雞絲麵	糙米飯、滷雞腿、高麗菜炒鴻喜菇、冬瓜大骨湯、時令水果	養生茶 紅糖饅頭
11	四	黑芝麻牛奶 雞蛋饅頭	翠玉菇筍鹹飯、塔香豆腐、香炒菜豆、番茄蛋花湯、時令水果	蘿蔔糕湯
12	五	莧菜叻仔魚粥	義大利肉醬起司通心粉、香炒雙椰、玉米濃湯、時令水果	麥茶 克林姆麵包
15	一	鮭魚玉米粥	生香菇雞丁、香蔥肉燥地瓜葉、海帶胡蘿蔔湯、時令水果	牛奶 雞蛋牛奶捲
16	二	黑芝麻豆漿 饅頭	香酥魚、肉末三蔬、韭菜炒蛋、薑絲紫菜龍骨湯、時令水果	桂圓紫米粥
17	三	牛奶 葡萄乾麵包	割包、大鍋菜、時令水果	皮蛋瘦肉粥
18	四	地瓜湯	什錦炒麵、滷蛋、清炒豆芽、玉米蘿蔔湯、時令水果	麥茶 大肉包
19	五	什錦肉絲冬粉	糙米飯、紅燒獅子頭、蝦干空心菜、大黃瓜蛋花湯、時令水果	低糖豆漿 胚芽蛋捲
22	一	菇菇滑蛋麵	糙米飯、南洋四色、韭菜甜不辣、榨菜肉絲湯、時令水果	鮮榨檸檬汁 自製果醬吐司
23	二	牛奶 芋泥包	粉蒸肉、白菜滷、蔥花炒蛋、冬瓜大骨湯、時令水果	蛋花雞絲麵
24	三	小米粥 小菜	番茄牛肉麵、小白菜炒雪白菇、時令水果	低糖豆漿 沖繩黑糖捲
25	四	牛奶 雞蛋饅頭	雙色蘿蔔燒豆輪、蒜香菜豆、雞蛋豆腐、紫菜蛋花湯、時令水果	綠豆薏仁燒仙草
26	五	蘿蔔糕湯	蒸椒鹽雞、清燙雙椰、菇菇大骨湯、時令水果	養生茶 奶酥麵包
29	一	田園蔬菜麵	香芋肉絲粥、滷腱肉、小饅頭、時令水果	紅豆西谷米
30	二	低糖豆漿 吐司夾蛋	糙米飯、鹹蛋蒸肉、油菜炒豆腸、南瓜洋蔥湯、時令水果	擔仔麵
備註		遇有臨時偶發事件無法供應原訂餐點時則以它類食品替代。 本園一律使用國產豬肉、牛肉食材。		