

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	三	南瓜蔬菜燕麥粥	義大利起司肉醬麵、青花菜炒菇、香酥雞塊、冬瓜大骨湯、時令水果	牛奶銀絲卷
2	四	牛奶地瓜包	什錦咖哩、蒜香菜豆、炒海帶干絲、紫菜蛋花湯、時令水果	蘿蔔糕湯
3	五	營養麵線	糙米飯、海帶結燒肉、豆皮菠菜、玉米濃湯、時令水果	黑芝麻豆漿 起司麵包
6	一	菜豆鹹粥	糖醋雞柳、馬鈴薯炒肉絲、蔬菜大骨湯、時令水果	牛奶沖繩黑糖捲
7	二	低糖豆漿 自製果醬吐司	香菇肉燥飯、蝦干空心菜、玉米起司炒蛋、海帶胡蘿蔔湯、時令水果	手工麵魚兒
8	三	地瓜湯	番茄牛肉麵、薑絲小白菜、時令水果	皮蛋瘦肉粥
9	四	黑芝麻牛奶 饅頭	高麗菜飯、大黃瓜炒菇、滷蛋、海帶芽味噌豆腐湯、時令水果	什錦米苔目
10	五	鮮蔬湯麵	香酥雞柳、韭菜花炒豆皮、玉米醬蒸蛋、蘿蔔魚丸湯、時令水果	養生茶 奶酥麵包
13	一	滑蛋瘦肉粥	蒸瓜仔肉、菠菜冬粉、番茄炒蛋、薑絲紫菜大骨湯、時令水果	決明子茶 芝麻包
14	二	牛奶鮭魚吐司	香菇肉羹湯麵、炒雙色、時令水果	桂圓紫米粥
15	三	低糖豆漿 醬燒小肉包	糙米飯、滷腱肉、白菜滷、榨菜肉絲湯、時令水果	菜肉雲吞
16	四	水煮蛋 海帶芽味噌湯	香菇豆干毛豆丁、蘿蔔蝦干、蒜香地瓜葉、番茄黃豆芽湯、時令水果	牛奶雙色饅頭
17	五	蔬菜蛋片麵線	蒸椒鹽雞、香炒雙椰、大黃瓜貢丸湯、時令水果	麥茶 生日蛋糕
20	一	菜豆鹹粥	三杯雞、油菜炒豆皮、香菇金針湯、時令水果	牛奶土司夾蛋
21	二	黑芝麻豆漿 沖繩黑糖捲	割包、大鍋菜、時令水果	紅豆湯
22	三	什錦肉絲冬粉	海鮮烏龍湯麵、香酥三蔬果、時令水果	養生茶 大肉包
23	四	牛奶豆沙包	玉米炒飯、香炒菠菜、金沙杏鮑菇、山藥牛蒡湯、時令水果	田園番茄麵
24	五	小米粥 小菜	糙米飯、滷雞腿、胡蘿蔔炒高麗菜佐蛋、薑絲紫菜大骨湯、時令水果	低糖豆漿 海苔乳酪麵包
27	一	蛋花雞絲麵	打拋豬、香炒大陸妹、螞蟻上樹、芹菜蘿蔔龍骨湯、時令水果	低糖豆漿 自製果醬吐司
28	二	牛奶芋泥包	廣東燴飯、胡蘿蔔炒青花菜、南瓜洋蔥湯、時令水果	玉米濃湯湯餃
29	三	黑芝麻牛奶 饅頭	鹽炒蔥花雞片、鮑菇青江菜、大黃瓜大骨湯、時令水果	紅豆薏仁燒仙草
30	四	水煮蛋 海帶芽味噌湯	鮮蔬炒麵、滷海帶、滷油豆腐、羅宋湯、時令水果	牛奶紅糖饅頭
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。		