

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
3	二	田園蔬菜粥	糙米飯、香菇芋頭肉燥、蝦干空心菜、山藥牛蒡湯、時令水果	玉米濃湯 銀絲卷
4	三	牛奶 芋泥包	糙米飯、滷雞腿、炒三絲、蔬菜大骨湯、時令水果	菜肉雲吞
5	四	地瓜湯	雙色蘿蔔燒豆輪、涼拌小黃瓜、香菇蒸蛋、南瓜洋葱湯、時令水果	田園番茄麵
6	五	蛋花雞絲麵	糖醋雞柳、紅絲高麗菜、芹香蘿蔔湯、時令水果	麥茶 克林姆麵包
9	一	莧菜吻仔魚粥	鹽炒蔥花雞片、薑絲胡蘿蔔絲瓜、海帶芽味噌豆腐湯、時令水果	什錦烏龍麵
10	二	手工麵魚兒	洋葱木耳炒肉絲、蒜香地瓜葉、香煎蔥蛋、薑絲紫菜大骨湯、時令水果	牛奶 菜肉包
11	三	牛奶 饅頭	香腸蛋炒飯、三色肉片黃瓜、冬瓜大骨湯、時令水果	油豆腐肉絲冬粉
12	四	水煮蛋 海帶芽味噌湯	鮮蔬炒麵、香酥四季豆、滷油豆腐、羅宋湯、時令水果	紅豆西谷米
13	五	小米稀飯 小菜	糙米飯、梅干扣肉、豆皮白菜滷、大黃瓜魚丸湯、時令水果	養樂多 300light 波蘿麵包
16	一	營養麵線	香菇芋頭肉絲粥、滷腱肉、小饅頭、時令水果	關東煮
17	二	手工麵魚兒	打拋豬、香菇大陸妹、玉米炒蛋、冬瓜大骨湯、時令水果	綠豆湯 吐司
18	三	牛奶 地瓜包	番茄牛肉麵、小白菜炒菇、時令水果	皮蛋瘦肉粥
19	四	蘿蔔糕湯	高麗菜飯、酸菜毛豆仁、老皮嫩豆腐、海帶芽味噌湯、時令水果	牛奶 雞蛋牛奶捲
20	五	鮪魚玉米粥	糙米飯、南洋四色、鮑菇青江菜、昆布胡蘿蔔湯、時令水果	低糖豆漿 葡萄麵包
23	一	翡翠銀魚粥	木須肉、地瓜葉拌香蔥肉燥、香菇金針湯、時令水果	牛奶 芝麻包
24	二	原味奶酪	香酥魚、咖哩燴三色、木耳油菜、大黃瓜大骨湯、時令水果	擔仔麵
25	三	牛奶 豆沙包	糙米飯、橙汁雞柳、紅絲肉末蒸蛋、蔬菜大骨湯、時令水果	客家米粉湯
26	四	地瓜湯	麻醬涼麵、涼拌小黃瓜、滷蛋、小白菜豆腐湯、時令水果	黑芝麻豆漿 沖繩黑糖捲
27	五	什錦肉絲冬粉	起司義大利肉醬麵、香炒雙椰、玉米濃湯、時令水果	麥茶 蛋塔
30	一	南瓜洋葱鹹粥	小米飯、菇菇馬鈴薯燒肉、木須扁蒲、玉米大骨湯、時令水果	肉羹麵線
31	二	鮮蔬湯麵(關)	三杯魚片、冬菜大陸妹、螞蟻上樹、紫菜蛋花湯、時令水果	低糖豆漿 自製果醬吐司
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。		