

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	營養麵線*	香酥雞柳、香菇紅絲蒸蛋*、青江菜豆腐湯*、時令水果	什錦肉絲米苔目*
2	四	翡翠銀魚粥	玉米蛋炒飯*、乾廬四季豆、滷豆干*、芹香蘿蔔湯、時令水果	黑芝麻牛奶* 紅豆包
6	一	田園蔬菜粥	多彩雞米、番茄豆腐*、小白菜蛋花湯*、時令水果	牛奶* 菜肉包
7	二	手工麵魚兒*	豆薯炒肉絲、香菇豆干毛豆丁*、大黃瓜大骨湯、時令水果	綠豆西米谷
8	三	蘿蔔糕湯	糙米飯、香菇芋頭肉燥、白菜滷、海帶芽味噌湯、時令水果	鮮榨檸檬汁 沖繩黑糖捲
9	四	地瓜湯	雙色蘿蔔燒豆輪*、蒜香扁蒲、滷蛋*、五行蔬菜湯、時令水果	擔仔麵
10	五	南瓜洋蔥鹹粥	鹹蛋蒸肉*、木耳高麗菜、香菇金針湯、時令水果	牛奶* 芝麻包*
13	一	鮭魚玉米粥	京醬肉絲*、三色胡瓜、冬瓜大骨湯、時令水果	肉丸麵線
14	二	什錦肉絲冬粉	糙米飯、塔香雞丁、小黃瓜炒木耳、銀魚炒蛋*、薑絲紫菜大骨湯、時令水果	牛奶* 自製果醬吐司
15	三	水煮蛋* 海帶芽味噌湯	糙米飯、打拋豬、香炒大陸妹、榨菜香菇肉絲湯、時令水果	關東煮*
16	四	營養麵線*	什錦咖哩*、香炒油菜、滷海帶、番茄黃豆芽湯、時令水果	鮮榨檸檬汁 銀絲卷
17	五	蘿蔔糕湯	三杯魚片*、小白菜炒菇、山藥牛蒡湯、時令水果	莧菜吻仔魚粥*
20	一	蛋花雞絲麵*	糙米飯、味噌洋蔥燒肉、豆皮白菜滷*、大黃瓜貢丸湯、時令水果	牛奶* 豆沙包
21	二	手工麵魚兒*	蒸椒鹽雞、薑絲肉絲絲瓜、青江菜豆腐湯*、時令水果	水煮蛋* 海帶芽味噌湯
22	三	小米稀飯 小菜	夏威夷炒飯*、扁蒲肉絲、玉米濃湯*、時令水果	綠豆湯 吐司
23	四	地瓜湯	油豆腐燒海帶*、清炒小黃瓜、滷蛋*、番茄白菜湯、時令水果	油豆皮肉絲冬粉*
24	五	海鮮烏龍湯麵*	香酥魚*、咖哩燴三色、小白菜蛋花湯*、時令水果	黑芝麻牛奶* 沖繩黑糖捲
27	一	什錦肉絲冬粉	糖醋雞柳、紅絲炒高麗菜、筍片龍骨湯、時令水果	牛奶* 雞蛋牛奶捲*
28	二	田園蔬菜粥	木須赤肉羹麵*、大陸妹炒豆皮*、時令水果	綠豆仙草
29	三	蔬菜肉絲米苔目	糙米飯、梅干扣肉、大黃瓜燴肉片、蘿蔔玉米湯、時令水果	鮮榨檸檬汁 菜肉包
30	四	皮蛋瘦肉粥	鮮蔬炒麵、油菜炒木耳、滷油豆腐*、南瓜洋蔥湯、時令水果	蛋花雞絲麵*
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。 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。		