

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	四	原味奶饅頭	咖哩雞肉燴飯、滷海帶白蘿蔔、蔬菜大骨湯、時令水果	田園番茄麵
2	五	竹筍鹹粥	香菇肉燥飯、香炒大陸妹、玉米濃湯、時令水果	鮮榨檸檬汁 菜肉包
5	一	絲瓜肉末粥	糖醋雞柳、開陽白菜*、筍片龍骨湯、時令水果	牛奶* 草莓三明治
6	二	地瓜湯	香酥魚*、咖哩燴三色、小白菜豆腐湯、時令水果	青江蛋花雞絲麵*
7	三	牛奶* 芋泥包	番茄牛肉麵、小黃瓜炒菇、時令水果	綠豆粉條湯
8	四	營養麵線	翠玉筍鹹飯、蒜香地瓜葉、滷蛋*、南瓜牛奶洋蔥濃湯、時令水果	鮭魚玉米粥*
12	一	擔仔豆芽麵	瓜仔蒸肉、蒜炒空心菜、番茄蛋花湯、時令水果	仙草牛奶甜湯*
13	二	手工麵魚兒*	糙米飯、梅干扣肉、蒜炒扁蒲*、冬瓜大骨湯、時令水果	水煮蛋* 海帶芽味噌湯
14	三	牛奶* 鮮奶饅頭*	橙汁彩椒雞柳*、三色肉末蒸蛋*、小白菜菇湯、時令水果	菜肉雲吞*
15	四	蘿蔔糕湯	鮮蔬炒米粉、紅絲小黃瓜、筍片豆包*、薑絲紫菜湯、時令水果	田園番茄麵
16	五	什錦肉絲冬粉	粉蒸肉、絲瓜炒蛋*、海帶胡蘿蔔湯、時令水果	低糖豆漿* 起司麵包*
19	一	田園蔬菜粥*	義大利起司肉醬麵、蒜香綠花椰、玉米濃湯、時令水果	黑芝麻牛奶* 吐司
20	二	蔬菜蛋片麵線*	三杯魚片*、燴大黃瓜、筍片龍骨湯、時令水果	關東煮*
21	三	牛奶* 芝麻包*	糙米飯、薑汁燒肉、蒜香扁蒲、番茄青菜豆腐湯、時令水果	青蔬雞蛋湯麵*
22	四	原味奶饅頭	什錦炒麵、涼拌小黃瓜、滷豆干*、芹香蘿蔔湯、時令水果	水煮蛋* 海帶芽味噌湯
23	五	南瓜洋蔥粥	滷雞腿、雪菜肉末豆干*、番茄白菜湯、時令水果	養樂多 300light 海苔乳酪麵包*
26	一	青蔬銀魚粥*	糙米飯、麻竹筍燒肉、木耳青江菜、香菇金針湯、時令水果	牛奶* 黑糖沖繩捲
27	二	蘿蔔糕湯	豆豉蒸魚*、香炒大陸妹、螞蟻上樹、香菇榨菜肉絲湯、時令水果	手工麵魚兒*
28	三	牛奶* 豆沙包	紅燒獅子頭*、紅絲高麗菜、菇菇大骨湯、時令水果	香菇竹筍肉末粥
29	四	地瓜湯	糙米飯、高麗菜飯、海帶干絲*、香煎菜脯蛋*、五行蔬菜湯、時令水果	油豆皮肉絲冬粉*
30	五	小米粥 小菜	三彩雞米、薑絲小白菜、大黃瓜大骨湯、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。  
 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。