

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	一	蔬菜蛋片麵線	香菇豆干肉燥飯、菠菜冬粉、紫菜蛋花湯、時令水果	紅豆西米谷
4	二	黑芝麻豆漿 鮭魚吐司	四彩雞丁、香炒大陸妹、胡蘿蔔炒蛋、冬瓜大骨湯、時令水果	關東煮
5	三	牛奶 芋泥包	香腸蛋炒飯、白菜滷、芹菜蘿蔔大骨湯、時令水果	魚丸肉絲米苔目
6	四	地瓜湯	三絲銀芽、玉米醬蒸蛋、鮑菇青江菜、海帶芽味噌湯、時令水果	低糖豆漿 蒸蘿蔔糕
7	五	什錦肉絲冬粉	糙米飯、酸溜肉片、三色胡瓜、山藥牛蒡湯、時令水果	養生茶 香草捲
10	一	營養麵線	義大利肉醬起司通心粉、香炒雙椰、玉米濃湯、時令水果	臘八粥
11	二	黑芝麻牛奶 南瓜雜糧小饅頭	古早味油飯、香炒地瓜葉、海帶胡蘿蔔湯、時令水果	海鮮烏龍麵
12	三	牛奶 醬燒小肉包	番茄牛肉麵、小白菜炒豆包、時令水果	紅豆薏仁燒仙草
13	四	蛋花雞絲麵	糙米飯、什錦咖哩、木須高麗菜、蔥花炒蛋、玉米蘿蔔湯、時令水果	麥茶 芝麻包
14	五	小米粥 小菜	糙米飯、滷雞腿、開陽白菜、榨菜香菇肉絲湯、時令水果	低糖豆漿 鹹乳酪蛋糕
17	一	香菇肉末粥	雙色蘿蔔燒肉、清炒大陸妹、洋蔥銀魚炒蛋、薑絲紫菜大骨湯、時令水果	牛奶 銀絲卷
18	二	低糖豆漿 自製果醬吐司	紹子麵、蒜香菜豆、芹菜炒豆腸、冬瓜大骨湯、時令水果	鮮肉雲吞
19	三	牛奶 豆沙包	香酥魚、肉末紅絲蒸蛋、蔬菜大骨湯、時令水果	擔仔麵
20	四	水煮蛋 海帶芽味噌湯	鮮蔬炒米粉、青花菜炒菇、滷豆腐、南瓜洋蔥湯、時令水果	決明子茶 沖繩黑糖捲
21	五	蘿蔔糕湯	糙米飯、親子蓋飯、雪菜肉末干丁、芹菜蘿蔔湯、時令水果	養生茶 起司麵包
22	六	牛奶 地瓜包	咖哩雞燴飯、清炒油菜、菇菇大骨湯、時令水果	桂圓紫米粥
24	一	鮭魚玉米粥	京醬肉絲、芝麻菠菜、薏仁大骨湯、時令水果	銀耳蓮子湯
25	二	牛奶 饅頭	韭菜花肉末炒豆包、清燙豆芽、番茄炒蛋、大黃瓜大骨湯、時令水果	手工麵魚兒
26	三	營養麵線	割包、大鍋菜、時令水果	低糖豆漿 起司三明治
27	四	牛奶 芋泥包	什錦炒麵、蠔油芥藍菜、滷蛋、海帶芽味噌湯、時令水果	田園番茄麵
28	五	地瓜湯	糙米飯、彩淋雞柳、玉米肉末豆腐、菠菜香菇蛋花湯、時令水果	滑蛋瘦肉粥
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。		