熱	· 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	_	鮪魚玉米蔬菜粥	糖醋雞柳、雪裡紅肉末豆干*、芹香蘿蔔湯、時令水果	檸檬愛玉 吐司
4	_	手工麵魚兒*	糙米飯、菇菇馬鈴薯燒肉、蛋炒扁蒲*、海带芽味噌豆腐湯*、時令水果	蘿蔔糕湯
5	Ξ	牛奶 芋泥包	義大利肉醬起司通心粉、清炒萵苣、酥炸雞塊、冬瓜大骨湯、時令水果	蛋花青江雞絲麵*
6	四	地瓜湯	鮮蔬炒麵、蒜炒空心菜、滷豆干*、番茄蛋花湯*、時令水果	什錦烏龍湯麵*
7	五	營養麵線	香酥魚*、玉米雞茸豆腐*、大黃瓜貢丸湯、時令水果	綠豆粉條湯
11	_	什錦肉絲冬粉	糙米飯、味噌洋蔥燒肉、油菜炒豆皮*、玉米濃湯*、時令水果	豬肉麵線羹
12	=	牛奶 地瓜包	蒸椒鹽雞、燴三菇木耳、紅白蘿蔔湯、時令水果	菜肉雲吞*
13	四	原味奶酪*	高麗菜飯、咖哩炒馬鈴薯、蔥蛋料、番茄黃豆芽湯、時令水果	田園番茄麵
14	五	南瓜肉末粥	什錦烏龍湯麵*、滷蛋*、滷海帶、時令水果	黑芝麻豆漿* 波蘿麵包
17	_	莧菜吻仔魚粥	鹹蛋蒸肉*、大黃瓜燴肉片、薑絲紫菜湯、時令水果	鮮榨檸檬汁 菜肉包
18	_	地瓜湯	糙米飯、塔香雞丁杏鮑菇、玉米醬蒸 蛋*、蔬菜大 骨湯、時令水果	海鮮米粉湯
19	=	牛奶* 芝麻包*	番茄牛肉麵、小白菜炒雪白菇、時令水果	蘿蔔糕湯
20	四	水煮蛋*海带芽味噌湯	醬燒豆腐 ⁸ 、蒜炒青江菜、香菇毛豆干丁 ⁸ 、玉米蘿蔔湯、時令水果	擔仔豆芽麵
21	五	蛋花雞絲麵料	夏威夷炒飯*、油菜炒豆皮*、南瓜奶香洋蔥湯*、時令水果	麥茶 生日蛋糕*
24	_	滑蛋瘦肉粥	档米飯、雙色蘿蔔燒肉、蒜炒空心菜、香菇金針湯、時令水果	黑芝麻牛奶 沖繩黑糖稅
25	_	蘿蔔糕湯	紹子麵、滷油豆腐*、韭菜炒蛋*、芹香蘿蔔湯、時令水果	手工麵魚兒*
26	=	牛奶 芋泥包	木須肉*、紅絲高麗菜、菇菇大骨湯、時令水果	關東煮 [*]
27	四	小米粥 小菜	鮮蔬炒米粉、薑片小白菜、香菇燒豆包*、紫菜蛋花湯*、時令水果	低糖豆漿* 自製果醬吐品
28	五	田園蔬菜麵	親子蓋飯*、三色胡瓜、山藥牛蒡湯、時令水果	牛奶 鹹乳酪蛋糕
31	_	南瓜洋蔥鹹粥	咖哩雞燴飯、蒜炒青江菜、冬瓜大骨湯、時令水果	水煮蛋* 海带芽味噌湯
備註	1	本園一律使用國產豬	, 供應原訂餐點時則以它類食品替代。 肉、牛肉食材。 效原食材(甲殼類、芒果、花生、牛奶羊奶、蛋、大豆 、魚、堅果、芝麻	· 乐、含麸質之穀類及其製品)

保健室

請過敏者特別注意。

