

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	二	蔬菜蛋片麵線*	番茄魚片燴豆腐*、胡蘿蔔炒高麗菜、山藥牛蒡湯、時令水果	紅豆西谷米
2	三	牛奶* 芋泥包	糙米飯、香酥雞柳、三色肉末蒸蛋*、蔬菜大骨湯、時令水果	肉羹麵線
3	四	地瓜湯	洋蔥木耳馬鈴薯、雞蛋豆腐*、蒜炒空心菜、番茄黃豆芽湯、時令水果	擔仔麵
4	五	菜豆鹹粥	大滷麵*、滷油豆腐*、香炒油菜、時令水果	牛奶* 藍莓麵包*
7	一	鮮蔬湯麵*	糙米飯、醬爆肉丁、紅絲扁蒲、芹菜蘿蔔龍骨湯、時令水果	桂圓紫米粥
8	二	手工麵魚兒*	香菇肉燥飯、豆皮大陸妹*、胡蘿蔔炒蛋*、南瓜洋蔥湯、時令水果	關東煮*
9	三	牛奶* 醬燒小肉包	糙米飯、滷雞腿、高麗菜炒鴻喜菇、番茄蛋花湯*、時令水果	什錦肉絲冬粉
10	四	蘿蔔糕湯	翠玉菇筍鹹飯、塔香豆腐*、香炒油菜、薑絲冬瓜湯、時令水果	蛋花青江雞絲麵*
11	五	莧菜叻仔魚粥*	義大利起司肉醬麵、香炒雙椰、玉米濃湯*、時令水果	牛奶* 克林姆麵包*
14	一	南瓜洋蔥鹹粥	生香菇雞丁、白菜滷*、海帶胡蘿蔔湯、時令水果	低糖豆漿* 自製果醬吐司
15	二	蘋果汁 菠蘿麵包*	粉蒸肉、香蔥肉燥地瓜葉、冬瓜大骨湯、時令水果	油豆皮*肉絲米苔目
16	三	地瓜湯	割包、大鍋菜*、時令水果	田園番茄麵
17	四	牛奶* 鮮奶饅頭*	什錦豆芽炒麵、木耳小黃瓜、滷豆干*、玉米蘿蔔湯、時令水果	水煮蛋* 海帶芽味噌湯
18	五	什錦肉絲冬粉	糙米飯、紅燒獅子頭*、蒜香空心菜、大黃瓜蛋花湯*、時令水果	養生茶 胚芽蛋糕*
21	一	香菇肉末燕麥粥	南洋四色、韭菜花炒豆干*、榨菜肉絲湯、時令水果	玉米濃湯* 銀絲卷
22	二	蛋花雞絲麵*	香酥魚*、肉末三蔬、螞蟥上樹、香菇金針湯、時令水果	手工麵魚兒*
23	三	牛奶* 芝麻包*	番茄牛肉麵、薑絲小白菜、時令水果	菜肉雲吞
24	四	低糖豆漿* 鮭魚吐司*	雙色蘿蔔燒豆輪*、香炒大陸妹、洋蔥炒蛋*、薑絲紫菜湯、時令水果	鮮蔬豆皮麵*
25	五	小米粥 小菜	海帶結燒肉、清燙雙椰、菇菇大骨湯、時令水果	低糖豆漿* 蛋塔*
28	一	菇菇滑蛋麵*	香芋肉絲粥、滷腱肉、燙地瓜葉、時令水果	黑芝麻牛奶* 沖繩黑糖捲
29	二	鮭魚玉米粥*	糙米飯、鹹蛋蒸肉*、油菜炒木耳、南瓜洋蔥湯、時令水果	鮮蔬烏龍湯麵*
30	三	牛奶* 地瓜包	四彩雞丁、白菜滷*、薑絲紫菜大骨湯、時令水果	紅豆薏仁燒仙草
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。		