

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	南瓜蔬菜燕麥粥	什錦咖哩*、蒜香大陸妹、炒海帶干絲*、番茄蛋花湯*、時令水果	蛋花青江雞絲麵*
2	五	青菜餛飩湯*	糙米飯、雙色蘿蔔燒肉、菠菜冬粉、玉米濃湯*、時令水果	牛奶* 起司麵包*
5	一	菠菜吻仔魚粥*	糖醋彩椒雞柳、馬鈴薯炒肉絲、蔬菜大骨湯、時令水果	牛奶* 土司夾蛋*
6	二	手工麵魚兒*	糙米飯、香菇肉燥飯、蒜香空心菜、玉米炒蛋*、海帶胡蘿蔔湯、時令水果	紅豆奶香西谷米*
7	三	牛奶* 醬燒小肉包	義大利起司肉醬通心粉、蒜炒雙椰、龍鳳腿、冬瓜大骨湯、時令水果	皮蛋瘦肉粥*
8	四	地瓜湯	高麗菜飯、大黃瓜炒菇、滷蛋*、海帶芽味噌豆腐湯*、時令水果	鮮蔬豆皮麵*
9	五	什錦肉絲冬粉	親子蓋飯*、紅絲炒青江菜、榨菜肉絲湯、時令水果	養生茶 奶酥麵包*
12	一	滑蛋瘦肉粥*	糙米飯、蒸瓜仔肉、豆皮菠菜*、芹香蘿蔔湯、時令水果	什錦烏龍湯麵*
13	二	蘿蔔糕湯	香酥雞柳、韭菜花炒肉末、香菇紅絲蒸蛋*、薑絲紫菜大骨湯、時令水果	玉米濃湯* 小饅頭
14	三	牛奶* 芋泥包	滷腱肉、豆皮白菜滷*、山藥牛蒡湯、時令水果	菜肉雲吞*
15	四	水煮蛋* 海帶芽味噌湯	香菇豆干毛豆丁*、老皮嫩豆腐*、蒜香地瓜葉、番茄黃豆芽湯、時令水果	桂圓紫米粥
16	五	營養麵線	蒸椒鹽雞、田園花椰、大黃瓜貢丸湯、時令水果	低糖豆漿* 海苔乳酪麵包*
19	一	莧菜肉末鹹粥*	糙米飯、三杯杏鮑菇雞丁、油菜炒豆皮*、香菇金針湯、時令水果	黑芝麻牛奶* 雞蛋牛奶捲*
20	二	手工麵魚兒*	古早味油飯、木耳青江菜、山藥牛蒡湯、時令水果	銀耳蓮子甜湯
21	三	牛奶* 地瓜包	糙米飯、打拋豬、胡蘿蔔炒高麗菜、玉米蘿蔔湯、時令水果	絲瓜蛋花麵線*
22	四	低糖豆漿* 香菇燒賣*	醬燒豆皮黃瓜*、香炒菠菜、金沙杏鮑菇、薑絲冬瓜湯、時令水果	紅豆湯圓
23	五	小米粥 小菜	割包、大鍋菜*、時令水果	麥茶 生日蛋糕*
26	一	高麗菜鮪魚粥*	洋蔥豬肉片、香炒大陸妹、螞蟥上樹、芹香蘿蔔湯、時令水果	黑芝麻豆漿* 自製果醬吐司
27	二	紫菜蛋花雞絲麵*	廣東燴飯*、蒜香地瓜葉、南瓜洋蔥湯、時令水果	紅豆薏仁燒仙草
28	三	牛奶* 芝麻包*	鹽炒蔥花雞片、三色肉末蒸蛋*、白菜菇湯、時令水果	關東煮*
29	四	水煮蛋* 海帶芽味噌湯	鮮蔬炒麵、滷海帶、滷豆干*、羅宋湯、時令水果	蘿蔔糕湯
30	五	香菇雞茸粥*	香酥魚塊*、茄汁肉醬干丁*、海菜蛋花湯*、時令水果	牛奶* 奶香葡萄麵包*
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。		