

日期	星期	中午午餐	下午點心
1	一	糙米飯、三彩雞米、香炒萵苣、海帶芽味噌豆腐湯*、蘋果	手工麵魚兒*
2	二	海帶結燒肉、蒜炒高麗菜、番茄豆腐湯*、香蕉	綠豆湯 吐司
3	三	番茄魚片燴豆腐*、鮑菇青江菜、海帶胡蘿蔔湯、芭樂	滑蛋瘦肉粥*
8	一	鹽炒蔥花雞片、香炒四季豆、番茄蛋花湯*、蘋果	關東煮*
9	二	糙米飯、鹹蛋蒸肉*、香炒大陸妹、芹香蘿蔔湯、小番茄	麥茶 芝麻包
10	三	肉絲蛋炒飯*、清燙雙色花椰、海帶芽味噌豆腐湯*、香蕉	紅豆西米露
11	四	海結燒豆腐*、紅絲高麗菜、羅宋湯、芭樂	肉絲南瓜米粉
12	五	親子蓋飯*、豆皮油菜*、山藥大骨湯、蘋果	低糖豆漿* 玉米麵包*
15	一	菇菇馬鈴薯燒肉、香炒青江菜、薑絲紫菜湯、蘋果	鮮蔬湯餃
16	二	糙米飯、木須肉*、白菜滷、香菇金針湯、芭樂	冬瓜茶 銀絲卷
17	三	番茄牛肉麵、薑片小白菜、木瓜	桂圓紫米粥
18	四	什錦咖哩*、小黃瓜炒菇、玉米大骨湯、香蕉	自製飯糰*
19	五	糖醋雞柳、香炒小白菜、榨菜肉絲湯、蘋果	養生茶 菠蘿麵包*
22	一	糙米飯、瓜仔燉肉、蒜香地瓜葉、菇菇大骨湯、蘋果	什錦烏龍麵
23	二	三杯魚片*、菠菜冬粉、南瓜洋蔥湯、鳳梨	冬瓜茶 雞蛋牛奶卷*
24	三	義大利肉醬麵、香炒雙椰、玉米濃湯*、小番茄	肉羹飯
25	四	高麗菜飯、香菇紅絲蒸蛋*、蘿蔔大骨湯、芭樂	低糖豆漿* 蒸蘿蔔糕
26	五	古早味油飯、豆皮炒油菜*、蔬菜大骨湯、蘋果	玉米脆片奶酪*
29	一	香酥雞柳、三色肉末豆腐*、小白菜蛋花湯*、蘋果	綠豆地瓜湯
30	二	糙米飯、紅燒雞丁、蒜香地瓜葉、大黃瓜湯、香蕉	麥茶 自製果醬吐司
備註		<p>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。</p> <p>本園一律使用國產豬肉、牛肉食材。</p> <p>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、含麩質之穀類及其製品)，請過敏者特別注意。</p>	