

日期	星期	中午午餐	下午點心
01	四	*醬燒豆腐、蒜香扁蒲、筍片龍骨湯、香蕉	*什錦烏龍麵
02	五	*麻醬涼麵、滷腱肉、小白菜蛋花湯、蘋果	決明子茶、*芝麻包
05	一	糖醋雞柳、香炒地瓜葉、南瓜洋蔥湯、蘋果	低糖豆漿、蒸蘿蔔糕*
06	二	糙米飯、麻竹筍燒肉、*秋葵炒蛋、香菇榨菜肉絲湯、鳳梨	麥茶、自製果醬吐司
07	三	京醬肉絲、小黃瓜炒菇、*番茄蛋花湯、火龍果	*紅豆西米露
08	四	什錦炒麵、香炒空心菜、*玉米濃湯、西瓜	*自製飯糰
09	五	糙米飯、蘋果咖哩豬、*吻魚炒莧菜、冬瓜大骨湯、蘋果	冬瓜茶、*玉米麵包
12	一	糙米飯、*泰式蒸魚、*菜豆炒肉末、大黃瓜湯、蘋果	*蛋花雞絲麵
13	二	*廣東燴飯、蒜香地瓜葉、菇菇大骨湯、香蕉	玉米杯杯
14	三	*紅燒獅子頭、大黃瓜炒木耳、*青菜蛋花湯、鳳梨	*皮蛋瘦肉粥
15	四	*什錦烏龍湯麵、香滷豆干、海帶、火龍果	愛玉山粉圓
16	五	糙米飯、*打拋豬、*清炒菜豆、玉米大骨湯、蘋果	決明子茶、*香草蛋糕
19	一	番茄菇菇炒雞肉、*玉米蒸蛋、*小白菜豆腐湯、蘋果	田園蔬菜麵
20	二	*韭菜花炒肉末、*菜脯蛋、冬瓜大骨湯、西瓜	*綠豆湯地瓜湯
21	三	*義大利肉醬麵、雞塊、羅宋湯、香蕉	關東煮
22	四	*毛豆蛋炒飯、燴三菇、*玉米濃湯、鳳梨	*奶香仙草
23	五	竹筍炒肉絲、香炒扁蒲、紫菜蛋花湯、蘋果	麥茶、*火腿麵包
26	一	四彩雞丁、*絲瓜炒蛋、*番茄豆腐湯、蘋果	鮮蔬湯餃
27	二	*番茄魚片燴豆腐、小黃瓜炒菇、芹香蘿蔔湯、木瓜	*綠豆西米露
28	三	冬瓜燒肉、*肉末蒸蛋、蔬菜大骨湯、西瓜	冬瓜茶、*雞蛋牛奶捲
29	四	香菇芋頭米粉湯、*滷蛋、涼拌小黃瓜、香蕉	肉羹飯
30	五	瓜仔燉肉、香炒空心菜、筍片龍骨湯、蘋果	麥茶、*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、含麩質之穀類及其製品)，請過敏者特別注意。

保健室



製