

日期	星期	中午午餐	下午點心
2	一	糖醋雞柳、蒜炒大陸妹、芹香蘿蔔湯、時令水果	麥茶 銀絲卷
3	二	糙米飯、菇菇馬鈴薯燒肉、香炒波菜、海帶芽味噌湯*、時令水果	油豆皮肉絲冬粉*
4	三	瓜仔燉肉、蒜炒高麗菜、滷豆干*、番茄蛋花湯*、時令水果	紅豆小薏仁湯*
5	四	鮮蔬蛋炒飯*、乾煸四季豆、冬瓜大骨湯、時令水果	滑蛋瘦肉粥*
6	五	紹子麵、小白菜炒雪白菇、大黃瓜大骨湯、時令水果	麥茶 奶油餐包*
11	三	親子蓋飯*、鮑菇青江菜、玉米大骨湯、時令水果	綠豆西米露*
12	四	什錦炒麵、滷海帶、滷蛋*、番茄黃豆芽湯*、時令水果	蘿蔔糕湯
13	五	木耳馬鈴薯炒肉絲、蒜炒空心菜、香菇燒豆包*、薑絲紫菜湯、時令水果	麥茶 波蘿麵包*
16	一	糙米飯、香酥魚*、玉米雞茸豆腐*、小白菜蛋花湯*、時令水果	低糖豆漿* 銀絲卷
17	二	紅燒獅子頭*、蒜香扁蒲、菇菇大骨湯、時令水果	關東煮
18	三	糙米飯、梅干扣肉、蒜香地瓜菜、紫菜蛋花湯*、時令水果	綠豆仙草*
19	四	什錦咖哩*、木耳炒油菜、海帶芽味噌豆腐湯*、時令水果	客家米粉湯
20	五	豆薯炒肉絲、香炒大陸妹、紅白蘿蔔湯、時令水果	麥茶 日式紅豆麵包*
23	一	糙米飯、洋蔥燒肉、油菜炒豆皮*、玉米濃湯*、時令水果	擔仔麵
24	二	鹹蛋蒸肉*、紅絲炒高麗菜、薏仁大骨湯、時令水果	菜肉雲吞
25	三	揚州炒飯*、蒜香空心菜、南瓜洋蔥湯、時令水果	麥茶 自製果醬吐司
26	四	醬燒豆腐*、香炒地瓜葉、金針香菇大骨湯、時令水果	豬肉麵線羹
27	五	糙米飯、塔香雞丁杏鮑菇、清炒小白菜、香菇榨菜肉絲湯、時令水果	玉米脆片奶酪*
30	一	彩椒肉丁、蒜香大陸妹、海帶結胡蘿蔔湯、時令水果	麥茶 肉包
31	二	鹽炒蔥花雞片、蒜炒青江菜、番茄豆腐湯*、時令水果	什錦海鮮粥*
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。	

行政組

製

