

日期	星期	中午午餐	下午點心
1	五	京醬肉絲、蒜香扁蒲、玉米濃湯*、時令水果	麥茶 玉米乳酪絲麵包*
4	一	鹹蛋蒸肉*、紅絲炒高麗菜、芹香蘿蔔湯、時令水果	冬瓜茶 肉包
5	二	糙米飯、番茄魚片燴豆腐*、鮑菇青江菜、玉米大骨湯、時令水果	手工麵魚兒*
6	三	香菇芋頭肉燥、木耳白菜*、南瓜洋蔥湯、時令水果	銀耳蓮子甜湯
7	四	鮮蔬蛋炒飯*、滷油四角豆腐、薑絲冬瓜湯、時令水果	肉絲南瓜米粉
8	五	糖醋雞柳、香炒菠菜、大黃瓜大骨湯、時令水果	養生茶 奶香葡萄麵包*
11	一	鹽炒蔥花雞片、蒜炒青江菜、番茄蛋花湯*、時令水果	冬瓜茶 自製果醬吐司
12	二	粉蒸肉、香炒大陸妹、香菇榨菜肉絲湯、時令水果	豬肉麵線羹
13	三	番茄牛肉麵、薑片小白菜、時令水果	低糖豆漿 蒸蘿蔔糕
14	四	海結燒豆腐*、香炒高麗菜、羅宋湯、時令水果	桂圓紫米粥
15	五	南洋四色、開陽白菜、菇菇大骨湯、時令水果	冬瓜茶 海苔乳酪麵包*
18	一	糙米飯、菇菇馬鈴薯燒肉、豆皮炒油菜*、海帶芽味噌豆腐湯*、時令水果	養生茶 雞蛋牛奶卷
19	二	多彩雞米、蒜香地瓜葉、蔬菜大骨湯、時令水果	關東煮*
20	三	肉絲蛋炒飯、清燙雙色花椰、薑絲紫菜湯、時令水果	冬瓜茶 芝麻包
21	四	什錦烏龍湯麵、香酥三蔬果、時令水果	自製飯糰
22	五	糙米飯、打拋豬、香炒扁蒲、薏仁大骨湯、時令水果	紅豆湯圓
25	一	咖哩雞燴飯、香炒青江菜、冬瓜大骨湯、時令水果	麥茶 銀絲卷
26	二	糙米飯、紅燒雞丁、木耳高麗菜、山藥大骨湯*、時令水果	玉米濃湯湯餃
27	三	豆豉蒸魚*、菠菜冬粉、海帶胡蘿蔔湯、時令水果	什錦肉絲冬粉*
28	四	鮮蔬炒米粉、老皮嫩豆腐*、紫菜蛋花湯*、時令水果	綠豆小薏仁湯*
29	五	糙米飯、紅燒獅子頭、油菜炒豆皮*、香菇金針湯、時令水果	鮭魚玉米粥
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。	