

日期	星期	中午午餐	下午點心
1	五	瓜仔燉肉、蒜炒高麗菜、菠菜蛋花湯*、時令水果	冬瓜茶 玉米麵包
4	一	橙汁雞柳*、木耳白菜、芹香蘿蔔湯、時令水果	什錦肉絲冬粉*
5	二	糙米飯、海帶結燒肉、香炒大陸妹、大黃瓜湯、時令水果	麥茶 自製果醬吐司
6	三	香酥魚*、玉米醬蒸蛋*、蔬菜大骨湯、時令水果	紅豆西米露
7	四	醬燒豆腐*、香炒地瓜葉、金針香菇大骨湯、時令水果	關東煮*
8	五	京醬肉絲、高麗菜炒鴻喜菇、羅宋湯、時令水果	冬瓜茶 培根起士麵包*
11	一	四彩雞丁、白菜滷、小白菜豆腐湯*、時令水果	什錦烏龍麵*
12	二	糙米飯、親子丼飯*、鮑菇青江菜、番茄蛋花湯*、時令水果	檸檬汁 肉包
13	三	香腸蛋炒飯*、豆皮炒油菜*、大黃瓜大骨湯、時令水果	綠豆地瓜湯
14	四	雙色蘿蔔燒豆輪*、香炒大陸妹、薑絲紫菜湯、時令水果	蘿蔔糕湯
15	五	香酥雞柳、三色肉末豆腐*、昆布胡蘿蔔湯、時令水果	養生茶 菠蘿麵包*
18	一	蘋果咖哩豬、紅絲高麗菜、山藥大骨湯、時令水果	冬瓜茶 銀絲卷
19	二	糙米飯、三彩雞米、香炒四季豆、紅白蘿蔔湯、時令水果	自製飯糰*
20	三	糖醋魚塊*、香炒菠菜、薏仁大骨湯、時令水果	桂圓紫米粥
21	四	什錦咖哩*、木耳炒油菜、海帶芽味噌豆腐湯*、時令水果	手工麵魚兒*
22	五	粉蒸肉、香炒大陸妹、香菇榨菜肉絲湯、時令水果	養生茶 奶香葡萄麵包*
25	一	咖哩雞燴飯、香炒青江菜、冬瓜大骨湯、時令水果	冬瓜茶 雞蛋牛奶卷*
26	二	揚州炒飯*、香炒地瓜葉、南瓜洋蔥湯、時令水果	低糖豆漿* 蒸蘿蔔糕
27	三	香菇芋頭肉燥、木耳白菜、玉米大骨湯、時令水果	銀耳蓮子甜湯
28	四	海結燒豆腐*、香炒高麗菜、菇菇大骨湯、時令水果	玉米濃湯湯餃
29	五	紅燒雞丁、香炒雙椰、紫菜蛋花湯*、時令水果	麥茶 奶酥麵包*
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>	