

日期	星期	中午午餐	下午點心
2	一	薑黃飯、打拋豬、木耳青江菜、*豆腐味噌湯、蘋果	麥茶、肉包
3	二	糖醋雞柳、玉米筍大陸妹、菇菇大骨湯、橘子	*綠豆薏仁湯
4	三	番茄牛肉麵、薑片小白菜、香蕉	自製飯糰
5	四	糙米飯、*香菇燒豆包、香炒空心菜、*洋蔥炒蛋、大黃瓜湯、柳丁	*蛋花雞絲麵
6	五	戶外教學	
9	一	紅藜飯、洋蔥豬柳、香炒高麗菜、*小白菜豆腐湯、蘋果	*手工麵魚兒
10	二	香菇肉燥、紅絲地瓜葉、薏仁大骨湯、柳丁	*關東煮
11	三	糙米飯、*番茄魚片燴豆腐、薑片青江菜、芹菜蘿蔔湯、芭樂	擔仔麵
12	四	什錦炒麵、香炒空心菜、*滷蛋、金針菇菇湯、橘子	*紅豆西米露
13	五	地瓜馬鈴薯燉雞、木耳油菜、玉米大骨湯、蘋果	麥茶、饅頭
23	一	紅藜飯、咖哩蘋果豬、菇菇A菜、*紫菜蛋花湯、蘋果	麥茶、銀絲卷
24	二	水餃、*涼拌毛豆、*酸辣湯、橘子	養生茶、果醬吐司
25	三	*番茄肉醬義大利麵、香炒花椰、南瓜洋蔥湯、香蕉	*菠菜銀魚粥
26	四	*海帶節燒豆腐、香炒地瓜葉、螞蟻上樹、蘿蔔貢丸湯、小番茄	蘿蔔糕湯
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>	

保健室



製