

日期	星期	中午午餐	下午點心
1	四	玉米蛋炒飯*、乾廬四季豆、滷豆干*、芹香蘿蔔湯、時令水果	什錦肉絲米苔目
2	五	香酥雞柳、香菇紅絲蒸蛋*、青江菜豆腐湯*、時令水果	麥茶 胚芽蛋糕捲*
5	一	三彩雞米、番茄豆腐*、大黃瓜大骨湯、時令水果	金桔汁 肉包
6	二	豆薯炒肉絲、香菇豆干毛豆丁*、海帶芽味噌湯、時令水果	綠豆西米谷
7	三	香菇肉燥飯、豆皮白菜滷*、五行蔬菜湯、時令水果	關東煮
8	四	雙色蘿蔔燒豆輪*、蒜香扁蒲、滷海帶、紫菜蛋花湯*、時令水果	田園番茄麵
9	五	糙米飯、鹹蛋蒸肉*、木耳高麗菜、香菇金針湯、時令水果	麥茶 紅豆麵包
12	一	京醬肉絲、三色胡瓜、山藥牛蒡湯、時令水果	肉丸麵線
13	二	塔香雞丁、小黃瓜炒木耳、銀魚炒蛋*、冬瓜大骨湯、時令水果	低糖豆漿* 自製果醬吐司
14	三	番茄牛肉麵、小白菜炒菇、時令水果	滑蛋瘦肉粥*
15	四	什錦咖哩、香炒油菜、炒海帶干絲、薑絲冬瓜湯、時令水果	什錦烏龍麵
16	五	打拋豬、香炒大陸妹、榨菜香菇肉絲湯、時令水果	檸檬汁 奶酥麵包*
17	六	什錦炒麵、油菜炒雪白菇、雞蛋豆腐*、南瓜洋蔥湯、時令水果	蛋花雞絲麵*
19	一	味噌洋蔥燒肉、豆皮白菜滷*、大黃瓜貢丸湯、時令水果	冬瓜茶 沖繩黑糖捲
20	二	蒸椒鹽雞、薑絲絲瓜、青江菜豆腐湯*、時令水果	綠豆湯 吐司
21	三	夏威夷炒飯、清燙雙色花椰、玉米濃湯*、時令水果	海鮮烏龍湯麵*
26	一	麻醬涼麵*、涼拌小黃瓜、滷蛋*、味噌豆腐湯*、時令水果	蘿蔔糕湯
27	二	香酥魚*、咖哩燴三色、小白菜蛋花湯*、時令水果	玉米脆片奶酪*
28	三	糖醋雞柳、紅絲炒高麗菜、筍片龍骨湯、時令水果	菜肉雲吞
29	四	木須赤肉羹麵、香炒大陸妹、時令水果	鮮奶綠豆仙草*
30	五	梅干扣肉、大黃瓜燴肉片、蘿蔔玉米湯、時令水果	油豆皮肉絲冬粉*
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。	