

日期	星期	中午午餐	下午點心
1	二	什錦肉絲炒飯、蒜香菠菜、大黃瓜大骨湯、時令水果	滑蛋瘦肉粥*
2	三	糙米飯、雙色蘿蔔燒肉、木耳油菜、紫菜蛋花湯、時令水果	綠豆粉條湯*
3	四	海帶結燒豆腐*、香煎蔥蛋*、番茄黃豆芽湯*、時令水果	鮮蔬豆皮麵*
4	五	肉絲炒麵、香炒大陸妹、芹香蘿蔔湯、時令水果	低糖豆漿* 玉米麵包
7	一	義大利起司肉醬麵、木耳炒花椰、玉米濃湯*、時令水果	紅豆西米露*
8	二	糙米飯、番茄魚片燴豆腐*、香炒高麗菜、海帶芽味噌湯、時令水果	麥茶 自製果醬吐司
9	三	滷雞腿、燴三菇、蔬菜大骨湯、時令水果	綠豆仙草*
10	四	鮮蔬炒麵、滷海帶、滷豆干*、番茄蛋花湯*、時令水果	關東煮
11	五	糙米飯、韭菜花炒肉絲、三色黃瓜、味噌蛋花湯*、時令水果	低糖豆漿* 葡萄乾麵包
14	一	鹽炒蔥花雞片、絲瓜炒蛋*、牛蒡山藥湯、時令水果	肉羹麵線
15	二	糙米飯、竹筍炒肉絲、白菜滷、冬瓜大骨湯、時令水果	皮蛋瘦肉粥*
16	三	紹子麵、蒜香空心菜、紫菜蛋花湯*、時令水果	檸檬愛玉 吐司
17	四	四彩雞丁、香炒青江菜、海帶結胡蘿蔔湯、時令水果	金瓜肉絲米粉湯
18	五	高麗菜飯、香菇燒豆包*、芹香蘿蔔湯*、時令水果	麥茶 香草蛋糕捲*
21	一	蒸瓜仔肉、蒜香扁蒲、榨菜香菇肉絲湯、時令水果	蘿蔔糕湯
22	二	糙米飯、梅干扣肉、木須高麗菜*、筍片龍骨湯、時令水果	蔬菜肉絲米苔目
23	三	京醬肉絲、洋蔥炒蛋*、番茄黃豆芽湯*、時令水果	鮮榨檸檬汁 銀絲卷
24	四	麻醬涼麵*、滷蛋*、涼拌小黃瓜、玉米大骨湯、時令水果	綠豆西米露*
25	五	糙米飯、海帶結燒肉、香炒大陸妹、大黃瓜玉米湯、時令水果	低糖豆漿* 奶酥麵包
28	一	咖哩雞燴飯、薑絲絲瓜、薏仁大骨湯、時令水果	田園番茄麵
29	二	香酥雞柳、竹筍炒三絲、番茄蛋花湯*、時令水果	愛玉粉條湯
30	三	豆薯炒肉絲*、香菇豆干毛豆仁丁*、紅蘿蔔洋蔥大骨湯、時令水果	麥茶 菜肉包
31	四	雙色蘿蔔燒豆輪*、涼拌小黃瓜、香菇蒸蛋*、海帶芽味噌湯、時令水果	綠豆小薏仁湯*
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、含麸質之穀類及其製品)，請過敏者特別注意。</p>	