

日期	星期	中午午餐	下午點心
4	一	*廣東燴飯、*豆皮油菜、薏仁大骨湯、芭樂	*蔬菜湯麵
5	二	糙米飯、糖醋雞丁、菇菇 A 菜、*番茄豆腐湯、香蕉	冬瓜茶、黑糖捲
6	三	*蝦仁肉絲蛋炒飯、香炒花椰菜、海帶芽味噌湯、美濃瓜	*小白菜肉末粥
7	四	薑黃飯、*香炒雙豆丁、紅絲高麗菜、山藥大骨湯、西瓜	小白菜蘿蔔糕湯
8	五	香菇肉燥、菇菇青江菜、*大陸妹蛋花湯、芭樂	麥茶、*菠蘿麵包
11	一	菇菇馬鈴薯燉肉、*番茄炒蛋、榨菜肉絲湯、芭樂	決明子茶、銀絲卷
12	二	*鳳梨雞丁炒飯、薑絲小白菜、冬瓜大骨湯、番茄	*自製糙米飯糰
13	三	*番茄魚片燴豆腐、*豆腸炒油菜、*紫菜蛋花湯、香蕉	*紅豆西米露
14	四	什錦炒麵、紅絲大陸妹、蘿蔔貢丸湯、美濃瓜	地瓜湯
15	五	地瓜粉蒸肉、清炒青江菜、大黃瓜湯、蘋果	麥茶、燻雞麵包
18	一	紅藜飯、咖哩雞肉燴飯、薑絲小白菜、*味噌豆腐湯、芭樂	*什錦烏龍麵
19	二	*肉末豆腐、紅絲空心菜、*薏仁大骨湯、木瓜	*綠豆地瓜湯
20	三	糙米飯、滷雞腿、香炒地瓜葉、番茄黃豆芽大骨湯、番茄	麥茶、*土司夾蛋
21	四	*客家素小炒、*菜脯蛋、*莧菜銀魚羹湯、香蕉	*蛋花雞絲麵
22	五	蘿蔔燒肉、*豆皮油菜、冬瓜大骨湯、美濃瓜	麥茶、玉米麵包
25	一	紅藜飯、銀芽炒肉絲、*玉米炒蛋、大黃瓜湯、蘋果	小白菜蘿蔔糕湯
26	二	糙米飯、香酥雞柳、*白菜滷、菇菇大骨湯、香蕉	*青江菜湯麵
27	三	*毛豆炒飯、清炒高麗菜、*小白菜豆腐湯、鳳梨	麥茶、草莓吐司
28	四	*香菇燒豆包、紅絲空心菜、山藥大骨湯、木瓜	決明子茶、肉包
29	五	馬鈴薯炒肉絲、薑絲小白菜、羅宋湯、芭樂	*玉米脆片奶酪
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。	

保健室



製