

日期	星期	中午午餐	下午點心
1	三	*打拋豬、紅絲高麗菜、*番茄蛋花湯、香蕉	地瓜湯
2	四	糙米飯、*客家素小炒、蒜香扁蒲、竹筍大骨湯、西瓜	*冬菜雞絲麵
3	五	咖哩雞肉燴飯、木耳大白菜、*小魚乾味噌豆腐湯、芭樂	冬瓜茶、*起司三明治
6	一	銀芽炒肉絲、薑絲小白菜、冬瓜大骨湯、火龍果	*田園蔬菜粥
7	二	糙米飯、梅干扣肉、菇菇青江菜、大黃瓜湯、木瓜	*豆漿、肉包
8	三	滷雞腿、紅絲地瓜葉、蘿蔔貢丸湯、芭樂	*綠豆西米露
9	四	香菇燒豆包、紅絲扁蒲、玉米大骨湯、鳳梨	冬瓜茶、銀絲卷
10	五	紅藜飯、*親子丼飯、香炒大陸妹、榨菜肉絲湯、蘋果	*鮮奶、仙草凍
13	一	紅藜飯、*黃瓜嫩雞、紅絲A菜、*紫菜蛋花湯、西瓜	*皮蛋瘦肉粥
14	二	*京醬肉絲、香菇油菜、薏仁大骨湯、香蕉	擔仔麵
15	三	*毛豆肉絲蛋炒飯、菇菇絲瓜、玉米大骨湯、火龍果	麥茶、*雞蛋牛奶捲
16	四	*海帶結燒豆腐、木耳青江菜、*番茄黃豆芽湯、木瓜	麥茶、草莓吐司
17	五	糙米飯、四彩雞丁、紅絲地瓜葉、竹筍大骨湯、芭樂	*玉米脆片奶酪
20	一	糖醋雞柳、*豆腸炒大陸妹、薏仁大骨湯、鳳梨	肉羹麵線
21	二	糙米飯、*肉末豆腐、菇菇空心菜、大黃瓜湯、木瓜	海帶芽味噌湯、 *水煮蛋
22	三	糙米飯、冬瓜燒肉、紅絲A菜、金針香菇湯、香蕉	決明子茶、*土司夾蛋
23	四	*香炒雙豆丁、*豆皮油菜、海帶紅蘿蔔湯、西瓜	*紅豆西米露
24	五	馬鈴薯咖哩豬、薑絲小白菜、紫菜蛋花湯、火龍果	麥茶、菠蘿麵包
27	一	竹筍炒肉絲、香菇地瓜葉、小魚乾味噌湯、芭樂	地瓜稀飯、*蔥蛋
28	二	糙米飯、彩椒鳳梨雞丁、金針菇青江菜、冬瓜大骨湯、香蕉	麥茶、蒸蘿蔔糕
29	三	*番茄魚片燴豆腐、紅絲空心菜、大黃瓜湯、火龍果	綠豆仙草
30	四	什錦炒麵、香炒大陸妹、玉米大骨湯、木瓜	*自製飯糰
31	五	糙米飯、香菇肉燥、木耳高麗菜、*小白菜蛋花湯、西瓜	決明子茶、*紅豆麵包
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。	