

日期	星期	早餐		午餐		點心	備註
1/2	二	玉米脆片	鮮奶	香菇肉燥、芹香炒豆干	蘿蔔排骨湯	三絲冬粉	
1/3	三	小饅頭	豆漿	咖哩雞肉飯	海帶芽排骨湯	餛飩麵	
1/4	四	田園瘦肉粥		三杯雞腿、玉米炒毛豆	牛蒡排骨湯	草莓鬆餅	
1/5	五	荷包蛋	豆漿	蒜香土魷魚(炸)、醬燒海帶結	香菇雞湯	起司吐司	
1/8	一	小餐包	鮮奶	香蒜吻仔魚、咖哩豆腐	南瓜排骨湯	紫米紅豆湯	
1/9	二	白煮蛋	豆漿	蔥爆肉絲、山藥炒香菇	蘑菇濃湯	肉燥乾麵	
1/10	三	南瓜饅頭	牛蒡茶	茄汁雞丁、螞蟻上樹	金針排骨湯	鮮菇肉末粥	
1/11	四	三明治	鮮奶	鹽酥雞、紅燒車輪	薏仁排骨湯	肉鬆飯糰	
1/12	五	蔥抓餅	豆漿	黃瓜炒雞絲、燴雙菇	大黃瓜排骨湯	焗烤麵	
1/15	一	廣東粥		蜜汁豬排(炸)、紅燒豆腐	枸杞雞湯	鮪魚米粉湯	
1/16	二	玉米脆片	鮮奶	滷豬腱肉、花菜炒紅蘿蔔	洋蔥番茄湯	芝麻包	
1/17	三	肉鬆稀飯	豆漿	杏鮑菇雞丁、馬鈴薯肉末	味噌豆腐湯	大滷麵	
1/18	四	起司饅頭	鮮奶	紅燒獅子頭、韭菜炒甜不辣	山藥排骨湯	茶葉蛋	
1/19	五	法式吐司	決明子茶	什錦炒麵	酸辣湯	綠豆薏仁湯	
1/22	一	玉米脆片	鮮奶	彩椒炒雞肉丁、山藥炒香菇	豆腐蛋花湯	關東煮	
1/23	二	蘿蔔糕	豆漿	番茄肉醬義大利麵	玉米濃湯	紫米飯糰	
1/24	三	山藥糙米排骨粥		紅燒雞腿、客家小炒	青菜小魚乾湯	肉燥湯麵	
1/25	四	小菠蘿	決明子茶	洋蔥肉片、吻仔魚烘蛋	蘿蔔排骨湯	蔥抓餅	
1/26	五	黑糖饅頭	牛蒡茶	紅燒豬肉、刈包	四神湯	慶生會	
1/29	一	鮪魚堡	鮮奶	蠔油雞肉、花菜炒紅蘿蔔	海帶排骨湯	肉包	

*飯:白飯+糙米。

*午餐均配季節時蔬1份、水果1份。

*本園一律使用國產豬肉食材。

*菜單如有調整，以公告在園所餐點欄為主。