菜單設計者:張家榕 烹煮餐點者:王梅蘭

						点魚餐點有: 點心	
日期	星期	星期 早餐		午餐			備註
12/1	五	蛋餅	豆漿	咖哩雞丁、花菜炒紅蘿蔔	大黄瓜 排骨湯	客家粄條	
12/4	_	水煮蛋	豆漿	蘿蔔燉肉、開陽白菜	海带芽豆腐湯	吻仔魚粥	
12/5	=	蘿蔔糕	鮮奶	現包高麗菜水餃	酸辣湯	可口麵包	校外 教學
12/6	Ξ	鮮蔬瘦肉粥		紅燒獅子頭、鹹蛋炒南瓜	蘿蔔 排骨湯	烤地瓜	
12/7	四	煎蛋吐司	牛蒡茶	杏鮑菇雞柳、咖哩豆腐	青菜排骨湯	義美肉包	
12/8	五	起司饅頭	豆漿	什錦炒飯	枸杞雞湯	營養米苔目湯	
12/11	_	玉米脆片	鮮奶	蜜汁豬排(炸)、蘑菇炒甜豆	南瓜湯	鮮蔬冬粉湯	
12/12	二	鮪魚堡	豆漿	京醬肉絲、醬燒茄子	牛蒡湯	茶葉蛋	
12/13	=	蔥抓餅	豆漿	茄汁雞丁、毛豆炒玉米	洋芋 排骨湯	玉米濃湯+ 法式麵包	
12/14	四	山藥糙米排骨粥		香菇肉燥、五香滷蛋	莧菜 魚湯	煮玉米	
12/15	五	起司吐司	鮮奶	馬鈴薯燉肉、炒三絲	番茄 蛋花湯	肉羹麵線	
12/18	_	玉米脆片	鮮奶	滷豬腱肉、螞蟻上樹	薏仁 排骨湯	通心粉濃湯	
12/19	=	蛋餅	決明 子茶	青椒炒肉絲、洋芋紅蘿蔔	香菇雞湯	紫米飯糰	
12/20	三	法式吐司	豆漿	蔬食肉絲炒麵	山藥排骨湯	蔬菜拉麵	
12/21	四	花捲	豆漿	清蒸魚、番茄炒蛋	海带排骨湯	草莓吐司	
12/22	五	枸杞瘦肉粥	l	番茄肉醬義大利麵、燙花菜	蘑菇玉米濃湯	聖誕特製點心	聖誕節活動
12/25	_	玉米脆片	鮮奶	蔥燒雞腿、燴雙菇	紫菜 蛋花湯	鮪魚米粉湯	
12/26	=	蛋 堡	鮮奶	薑燒豬肉片、山藥炒香菇	味噌豆腐湯	鮮奶油鬆餅	
12/27	三	小餐包	豆漿	蒜香吻仔魚、大黄瓜炒木耳	苦瓜排骨湯	麻油肉絲麵線	
12/28	四	黒糖饅頭	牛蒡茶	小黄瓜炒雞丁、滷海帶結	金針排骨湯	壽司	
12/29	五	小米肉末粥	l	三杯雞、芹菜炒豆包	蛤蜊湯	慶生會	

*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。