

日期	星期	上午點心	午餐	下午點心	餐點類別檢核			
					全穀根莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	水果類
1	三	什錦麵	鳳梨肉絲蛋炒飯、時令青菜、香菇雞湯、季節水果	玉米脆片、牛奶	✓	✓	✓	✓
2	四	麵疙瘩	十穀飯、馬鈴薯燉肉、炒豆干絲、時令青菜、酸菜肉片湯、季節水果	關東煮	✓	✓	✓	✓
3	五	餛飩湯	十穀飯、柳葉魚、蒸蛋、時令青菜、大頭菜排骨湯、季節水果	玉米濃湯	✓	✓	✓	✓
6	一	地瓜粥	十穀飯、瓜子肉燥、洋蔥炒蛋、時令青菜、苦瓜鳳梨雞湯、季節水果	奶黃包、豆漿	✓	✓	✓	✓
7	二	雞絲麵	十穀飯、三杯雞、滷豆干、時令青菜、山藥排骨湯、季節水果	紅豆小薏仁	✓	✓	✓	✓
8	三	廣東粥	海鮮咖哩飯、海帶芽湯、季節水果、時令青菜	雞蛋饅頭、牛奶	✓	✓	✓	✓
9	四	肉燥麵	十穀飯、香菇肉燥、糖醋天婦羅、時令青菜、冬瓜排骨湯、季節水果	油豆腐燻	✓	✓	✓	✓
10	五	蔬菜鹹粥	十穀飯、水餃、時令青菜、大頭菜排骨湯、季節水果	鮮奶饅頭、桂圓茶	✓	✓	✓	✓
13	一	蔬菜麵線	十穀飯、紅燒肉、花生麵筋、時令青菜、黃豆芽湯、季節水果	玉米脆片、牛奶	✓	✓	✓	✓
14	二	蘿蔔糕湯	十穀飯、梅干肉燥、蔥花炒蛋、時令青菜、玉米湯、季節水果	芝麻包、米漿	✓	✓	✓	✓
15	三	瘦肉粥	肉絲炒麵、時令青菜、金針排骨湯、季節水果	紅豆湯	✓	✓	✓	✓
16	四	湯餃	十穀飯、番茄燉雞、紅燒豆腐、時令青菜、蘿蔔湯、季節水果	茶葉蛋、麥茶	✓	✓	✓	✓
17	五	素蚵麵線	十穀飯、炒魷魚、蒸蛋、時令青菜、番茄豆包蔬菜湯、季節水果	花生豆花	✓	✓	✓	✓
20	一	什錦湯麵	十穀飯、蒜炒雞丁、滷豆干海帶、時令青菜、紫菜蛋花湯、季節水果	關東煮	✓	✓	✓	✓
21	二	大滷麵	十穀飯、洋蔥肉燥、海帶芽炒蛋、時令青菜、薑絲冬瓜湯、季節水果	小饅頭、豆漿	✓	✓	✓	✓
22	三	餛飩湯	咖哩海鮮飯、時令青菜、番茄蛋花湯、季節水果	八寶粥	✓	✓	✓	✓
23	四	山藥肉末粥	十穀飯、味噌豬肉、滷花生豆干、時令青菜、大黃瓜魚丸湯、季節水果	麵包、豆漿	✓	✓	✓	✓
24	五	地瓜粥、海苔肉鬆	水餃、時令青菜、酸辣湯、水果	關東煮	✓	✓	✓	✓
25	六	什錦麵線	什錦炒飯、時令青菜、大頭菜湯、季節水果	黑糖饅頭、牛奶	✓	✓	✓	✓
27	一	雞肉滑蛋粥	十穀飯、滷油豆腐、菜脯蛋、時令青菜、大黃瓜湯、季節水果	芝麻包、豆漿	✓	✓	✓	✓
28	二	湯餃	十穀飯、瓜仔肉、滷冬瓜麵輪、時令青菜、蘿蔔排骨湯、季節水果	排骨小米粥	✓	✓	✓	✓
29	三	蔬菜麵線	什錦炒飯、時令青菜、金針排骨湯、季節水果	吐司、米漿	✓	✓	✓	✓
30	四	蔬菜麵疙瘩	肉燥飯、炒麵腸、時令青菜、大頭菜排骨湯、季節水果	小籠包、桂圓茶	✓	✓	✓	✓
31	五	什錦粥	十穀飯、咖哩雞丁、玉米炒蛋、時令青菜、味噌豆腐湯、季節水果	綠豆湯	✓	✓	✓	✓

★每月青菜、水果以應時產季隨機調配。★本園一律使用國產豬肉食材。

★本園依餐點表提供幼兒餐點，如遇特殊狀況將會調整。★112/03/25(六)為補課日，補4/3清明連假。