

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
3	一	地瓜粥、海苔肉鬆	十穀飯、香菇肉燥、胡蘿蔔炒蛋、季節水果、時令青菜、冬瓜排骨湯	玉米脆片、牛奶	✓	✓	✓	✓
4	二	日式拉麵	十穀飯、咖哩雞、油豆腐、時令青菜、蕃茄蛋花湯、季節水果	饅頭、養生茶	✓	✓	✓	✓
5	三	雞絲麵	什錦炒飯、時令青菜、竹筍排骨湯、季節水果	地瓜湯	✓	✓	✓	✓
6	四	餛飩湯	十穀飯、蒸蛋、洋蔥肉燥、時令青菜、玉米排骨湯、季節水果	玉米濃湯	✓	✓	✓	✓
7	五	蔬菜粥	什錦炒麵、時令青菜、大黃瓜魚丸湯、季節水果	紅豆薏仁湯	✓	✓	✓	✓
10	一	蔬菜麵線	水餃、時令青菜、酸辣湯、季節水果	紫米甜粥	✓	✓	✓	✓
11	二	蘿蔔糕湯	十穀飯、紅燒豬肉、炒豆干、時令青菜、薑絲冬瓜湯、季節水果	奶皇包、豆漿	✓	✓	✓	✓
12	三	什錦麵	十穀飯、炒魷魚、時令青菜、竹筍排骨湯、季節水果、紅燒豆腐	牛奶西米露	✓	✓	✓	✓
13	四	地瓜粥、海苔肉鬆	十穀飯、洋蔥肉燥、蒸蛋、時令青菜、榨菜肉絲湯、季節水果	茶葉蛋、麥茶	✓	✓	✓	✓
14	五	玉米脆片、牛奶	十穀飯、醬爆豬肉、炒天婦羅、時令青菜、香菇雞湯、季節水果	花生豆花	✓	✓	✓	✓
17	一	絲瓜麵線	海鮮咖哩飯、時令青菜、海帶芽湯、季節水果	仙草蜜	✓	✓	✓	✓
18	二	蔬菜粥	十穀飯、瓜仔肉、紅燒豆腐、時令青菜、大黃瓜排骨湯、季節水果	芝麻包、薏仁漿	✓	✓	✓	✓
19	三	什錦麵	十穀飯、蒜泥魚片、蔥花蛋、時令青菜、蘿蔔玉米湯、季節水果	關東煮	✓	✓	✓	✓
20	四	廣東粥	什錦炒麵、時令青菜、黃豆芽排骨湯、季節水果	燕麥綠豆湯	✓	✓	✓	✓
21	五	蔬菜肉燥	十穀飯、馬鈴薯燒肉、蒸蛋、時令青菜、玉米排骨湯、季節水果	黑糖饅頭、豆漿	✓	✓	✓	✓
24	一	玉米脆片、牛奶	海鮮燴飯、時令青菜、鮮蔬湯、季節水果	雞絲麵	✓	✓	✓	✓
25	二	蔬菜雞肉粥	十穀飯、滷肉燥、油豆腐、時令青菜、蕃茄蛋花湯、季節水果	綠豆湯	✓	✓	✓	✓
26	三	蘿蔔糕湯	海鮮義大利麵、時令青菜、玉米濃湯、季節水果	草莓吐司、米漿	✓	✓	✓	✓
27	四	味噌拉麵	十穀飯、洋蔥燒雞、海帶芽炒蛋、時令青菜、鮮蔬湯、季節水果	雞蛋饅頭、牛奶	✓	✓	✓	✓
28	五	蔬菜瘦肉粥	十穀飯、香菇肉燥、炒豆干、時令青菜、柴魚味噌豆腐湯、季節水果	紅豆豆花	✓	✓	✓	✓
31	一	地瓜粥、海苔肉鬆	十穀飯、茄汁肉片、紅燒豆腐、時令青菜、紫菜蛋花湯、季節水果	肉包、麥茶	✓	✓	✓	✓

★本園一律使用國產豬肉食材。★每月青菜、水果以應時產季隨機調配。

★本園依餐點表提供幼兒餐點，如遇特殊狀況將會調整。