

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
2	一	地瓜粥	紅糟魚片、洋蔥炒蛋、時令青菜、紫菜湯、季節水果	葡萄乾小米粥	✓	✓	✓	✓
3	二	廣東粥	香菇肉燥、三色四季豆、時令青菜、金針雞湯、季節水果	什錦麵	✓	✓	✓	✓
4	三	餛飩麵	義大利肉醬麵、時令蔬菜、玉米濃湯、季節水果	養生饅頭、麥茶	✓	✓	✓	✓
5	四	皮蛋瘦肉粥	芝麻棒棒腿、滷油豆腐、時令青菜、肉羹湯、季節水果	絲瓜麵線	✓	✓	✓	✓
6	五	什錦蔬菜粥	五穀飯、蠔油雞、玉米馬鈴薯炒蛋、時令青菜、海帶芽玉米湯、季節水果	紅豆湯	✓	✓	✓	✓
9	一	紅豆紫米湯	醋溜魚片、開陽白菜、時令青菜、榨菜肉絲湯、季節水果	客家板條	✓	✓	✓	✓
10	二	烏龍湯麵	洋芋燒雞、魯油豆腐、時令青菜、冬瓜湯、季節水果	冬粉湯	✓	✓	✓	✓
11	三	湯餃	咖哩雞肉蔬菜燴飯、海帶芽湯、季節水果	洋蔥玉米粥	✓	✓	✓	✓
12	四	味噌拉麵	肉燥、韭香蛋、時令青菜、芹珠貢丸湯、季節水果	地瓜湯	✓	✓	✓	✓
13	五	餛飩湯	五穀飯、橙汁排骨、九層塔炒蛋、時令青菜、海帶芽味噌湯、季節水果	玉米雞蓉粥	✓	✓	✓	✓
16	一	什錦拉麵	薑汁魚片、炒玉米紅蘿蔔丁、時令青菜、薑絲冬瓜湯、季節水果	肉燥麵	✓	✓	✓	✓
17	二	關東煮	蒜泥白肉、培根脆炒黃瓜、時令青菜、香菇雞湯、季節水果	雞絲麵	✓	✓	✓	✓
18	三	餛飩麵	鳳梨肉絲蛋炒飯、蕃茄蛋花湯、季節水果	養生饅頭、麥茶	✓	✓	✓	✓
19	四	蘿蔔糕湯	瓜仔肉燥、螞蟻上樹、時令青菜、大黃瓜排骨湯、季節水果	牛奶西米露	✓	✓	✓	✓
20	五	吻魚粥	五穀飯、紅燒肉、青豆炒玉米、時令青菜、黃瓜魚板湯、季節水果	紅豆薏仁湯	✓	✓	✓	✓
23	一	絲瓜麵線	肉絲炒米粉、金針菇排骨湯、季節水果	台式鹹粥	✓	✓	✓	✓
24	二	雞茸玉米粥	五穀飯、木須炒肉絲、培根高麗菜、時令青菜、香菇雞湯、季節水果	青菜餛飩麵	✓	✓	✓	✓
25	三	蘿蔔糕湯	聖誕大餐(雞塊、薯條、小餐包) 玉米濃湯、季節水果 聖誕大餐(雞塊、薯條、小餐包) 玉米濃湯、季節水果	綠豆薏仁湯	✓	✓	✓	✓
26	四	滑蛋蔬菜粥	五穀飯、紅燒獅子頭、五香豆干、時令青菜、蒜頭雞湯、季節水果	玉米濃湯通心麵	✓	✓	✓	✓
27	五	陽春麵	五穀飯、蔥爆里肌肉、洋蔥炒蛋、時令青菜、番茄蛋花湯、季節水果	關東煮	✓	✓	✓	✓
30	一	蚵仔麵線	五穀飯、香菇肉燥、繽紛炒毛豆、時令青菜、玉米排骨湯、季節水果	西米露甜湯	✓	✓	✓	✓
31	二	什錦鍋燒意麵	酢醬麵、涼拌小黃瓜、玉米排骨湯、季節水果	關東煮				

※餐後附有水果；餐點菜餚配合時令，如遇時令菜、颱風、或廚師請假時，菜單會有所更動。

※【本園肉類食材採用國內在地肉品，向芬芳食材供應商採買！特此告知！】

*本園一律使用國產豬、牛肉食材

*本園未使用輻射污染食品