



日期	上午點心	午餐					下午點心	每日食物類別一覽表			
		主食	主菜	副菜一	副菜二	湯		全穀根莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	水果類
8/1(四)	起司玉米捲+優酪乳	藜麥飯	木耳炒肉絲	紅蘿蔔炒蛋	油菜	虱目魚豆腐湯	麵疙瘩、大西瓜	V	V	V	V
8/2(五)	鮭魚燕麥粥	糙米飯	西芹炒雞柳	三杯杏鮑菇	青江菜	洋蔥排骨湯	地瓜泥沙拉、小番茄+火龍果	V	V	V	V
8/5(一)	麻油蛋麵線	黑米飯	洋芋燉排骨	塔香海帶根	小松菜	山藥牛蒡雞湯	蚵仔冬粉、芭樂+香蕉	V	V	V	V
8/6(二)	香蒜法國麵包+玉米濃湯	燕麥飯	蔥爆中卷	豆腐蒸肉餅	菠菜	薑絲冬瓜湯	鬆餅、鳳梨汁	V	V	V	V
8/7(三)	茶葉蛋+海帶金菇湯	茄汁肉醬義大利麵		優格沙拉蘆筍		雞茸玉米濃湯	吻仔魚粥、葡萄+蓮霧	V	V	V	V
8/8(四)	銀絲卷+芋頭牛奶	地瓜飯	紅燒雞丁	什錦蔬菜烘蛋	高麗菜	味噌豆腐湯	擔仔麵、蘋果+木瓜	V	V	V	V
8/9(五)	紅豆紫米奶	小米飯	焗烤鯛魚片	木須炒肉	紅莧菜	芥菜雞湯	什錦海鮮粥、水梨+小番茄	V	V	V	V
8/12(一)	蛋酥絲瓜麵線	五穀飯	蘿蔔燉肉	馬鈴薯煎蛋	蚵白菜	肉骨茶湯	冰糖木耳蓮子湯、小玉西瓜+木瓜	V	V	V	V
8/13(二)	蘋果山藥甜湯	蕎麥飯	南瓜燜雞	金珠翠玉	水耕A菜	菠菜銀魚湯	鮮蔬總匯大亨堡、番茄蘋果汁	V	V	V	V
8/14(三)	鮮蔬玉米粥	蝦仁燴飯		油醋拌木耳蔬菜		五行蔬菜湯	牛奶花生仁湯、鳳梨+火龍果	V	V	V	V
8/15(四)	小饅頭+燕麥薏仁漿	芋頭飯	醋溜肉片	青蔥炒蛋	莧菜	金針雞湯	香菇竹筍冬粉、葡萄+芒果	V	V	V	V
8/16(五)	花枝羹麵	糙米飯	三杯雞	清炒藕片	大陸妹	綜合菇菇湯	薑汁地瓜湯、奇異果+芭樂	V	V	V	V
8/19(一)	煎芋頭糕+豆漿	三寶燕麥飯	馬鈴薯燉肉	筍白筍炒杏鮑菇	高麗菜	杏菜銀魚湯	關東煮、哈密瓜+火龍果	V	V	V	V
8/20(二)	地瓜稀飯+肉鬆	蕎麥飯	彩椒燴蝦仁	瓠瓜炒肉絲	空心菜	如意排骨湯	甜梨冰糖銀耳湯	V	V	V	V
8/21(三)	紅豆包+蓮藕糊	肉絲蛋炒飯		紅燒透抽豆腐	油菜	玉米蛋花湯	慶生蛋糕、鳳梨百香果汁	V	V	V	V
8/22(四)	蔥花麵包+鮮奶	薏仁飯	蠔油雞丁	蒜香豆干絲	菠菜	冬瓜魚湯	芋香西米露、芭樂+小玉西瓜	V	V	V	V
8/23(五)	白菜肉片湯麵	麥片飯	蔥燒土魷魚	菱角燴鮮菇	青江菜	帝王豆排骨湯	赤肉羹板條、葡萄+水梨	V	V	V	V
8/26(一)	排骨糙米粥	小米飯	竹筍燒肉	玉米起司蛋塔	小松菜	馬鈴薯濃湯	海苔雞肉鮮蔬捲、鳳梨蘋果汁	V	V	V	V
8/27(二)	沙拉蛋三明治+鮮奶	黑豆飯	蒜香蒸絞肉	塔香茄子	蚵白菜	黑木耳雞湯	香芹肝連米苔目、芒果+火龍果	V	V	V	V
8/28(三)	小米南瓜鹹粥	炒烏龍麵		蔬菜天婦羅		紫菜豆腐湯	冰糖蓮藕桂圓甜湯、木瓜+葡萄	V	V	V	V
8/29(四)	綠豆地瓜湯	薏仁飯	蘿蔔燒雞	鮮菇冬瓜	地瓜葉	海帶玉米排骨湯	馬鈴薯鱈魚煎餅、奇異果水梨汁	V	V	V	V
8/30(五)	味噌豚骨拉麵	糙米飯	鮭魚蒸豆腐	洋蔥炒蛋	水耕A菜	山藥雞湯	紅豆麥片粥、大西瓜	V	V	V	V

*本園食材來源一律使用國產豬肉。