日期	上午點心	午餐							每日食物類別一覽表			
		主食	主菜	副菜一	副菜二	湯	下午點心		豆魚 肉蛋類	蔬菜類	水果类	
1/1(三)				元旦								
1/2(四)	三絲冬粉湯	小米飯	竹筍燒肉	玉米起司蛋塔	高麗菜	馬鈴薯濃湯	海苔雞肉鮮蔬捲、現打甜菜根蘋果汁	V	V	V	V	
/3(五)	沙拉蛋三明治+鮮奶	糙米飯	蒜香蒸絞肉	塔香茄子	空心菜	黑木耳雞湯	香芹肝連米苔目、芭樂+香蕉	V	V	V	V	
/6(-)	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+小番茄	V	V	V	V	
/7(二)	綠豆地瓜湯	薏仁飯	蘿蔔燒雞	鮮菇冬瓜	大陸妹	海带玉米排骨湯	馬鈴薯鮪魚煎餅、現打鳳梨汁	V	V	V	V	
/8(三)	味噌豚骨拉麵	黑豆飯	鮭魚蒸豆腐	洋蔥炒蛋	蚵白菜	山藥雞湯	慶生蛋糕、現打番茄蘋果汁	V	V	V	V	
/9(四)	南瓜泥吐司+鮮奶	五穀飯	菱角燒雞	水蓮菜炒香菇	菠菜	絲瓜魚片湯	芋頭米粉湯、甜柿+葡萄	V	V	V	V	
/10(五)	廣東粥	燕麥飯	元寶肉	炒海龍鬚菜	水耕A菜	青菜蛋花湯	海苔壽司、現打百香奇異果汁	V	V	V	V	
/13(一)	芝麻包+養生花茶	海鮮炒米粉		雙色木耳		鳳梨苦瓜排骨湯	番茄玉米筍蔬菜湯麵、芭樂+柳丁	V	V	V	V	
/14(ニ)	笥香麵線羹	蕎麥飯	唐揚雞	滑蛋鮮菇	小松菜	羅宋湯	養生地瓜+現打蘆筍蘋果汁	V	V	V	V	
′15(三)	什錦海鮮粥	綠豆飯	味噌燒肉	毛豆燴豆腐	莧菜	大黃瓜雞湯	九層塔蛋餅、現打西洋芹蘋果汁	V	V	V	V	
/16(四)	紅豆包+熱牛奶			全園圍爐			黒糖發糕、橘子+鳳梨	V	V	V	V	
/17(五)	菠菜冬粉	小米飯	紅燒透抽豆腐	蘿蔔燉海帶	青江菜	冬瓜枸杞當歸薏仁湯	奶油甜玉米、蓮霧、棗子	V	V	V	V	
/20(-)												
/21(ニ)	停托日											
/22(三)												
′23(四)												
/24(五)												
['] 27(-)	- 農曆新年											
/28(二)												

[▲]本餐點表食材含有甲殼類、堅果類、牛奶、蛋、芝麻、花生、大豆、魚類、海鮮、芒果、含麩質之穀物及其過敏製品, 不適合對其過敏者食用,幼兒如有過敏,家長請事先告知。