



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				
3/31(一)	芹香蛋花粥	地瓜飯	豆酥鱈魚	番茄炒蛋	青江菜	黑豆紅棗雞湯	烏龍湯麵、香蕉+芭樂				V	V	V	V	
4/1(二)	南瓜雜糧饅頭 +紅藜燕麥黑芝麻漿	台式炒米粉		古早味白菜滷		小魚乾玉米排骨湯	潤餅捲、養生花茶、小番茄+柳丁				V	V	V	V	
4/2(三)	紅豆燕麥甜湯	小米飯	蔥汁雞	五寶珍醬	菠菜	金菇味噌蛋花湯	鹹肉絲米苔目、木瓜+葡萄				V	V	V	V	
4/3(四)	清明. 兒童節														
4/4(五)	清明. 兒童節														
4/7(一)	台式蘿蔔絲米粉湯	蕎麥飯	肉末炒山藥	雞蛋蒸豆腐	高麗菜	地瓜雞湯	仙草奶凍、蘋果+鳳梨				V	V	V	V	
4/8(二)	水果鮮奶玉米脆片	薏仁飯	客家小炒	蝦皮韭菜煎蛋	小松菜	海帶芽蛋花湯	鴨肉冬粉、哈密瓜+葡萄				V	V	V	V	
4/9(三)	香菇竹筍粥	藜麥飯	醬燒虱目魚肚	馬鈴薯炒肉絲	水耕A菜	木須肉絲湯	綜合豆花、小番茄+香蕉				V	V	V	V	
4/10(四)	玉米沙拉全麥三明治 +綠豆牛奶	水餃		綜合滷味		酸辣湯	海鮮濃湯、紅龍果+柳丁				V	V	V	V	
4/11(五)	絲瓜鮮魚米苔目	胚芽米飯	炸雞腿	佃煮南瓜	奶油白菜	蚵仔豆腐湯	薏仁紫米粥、木瓜+蓮霧				V	V	V	V	
4/14(一)	薏仁麥片堅果奶	芋頭飯	鮭魚蛋肉餅	九層塔海帶絲	蚵白菜	蓮藕排骨湯	米粉羹、小番茄+鳳梨				V	V	V	V	
4/15(二)	客家湯板條	蕎麥飯	醬燒小排	雙椒杏鮑菇炒蛋	大陸妹	叻仔魚紫菜味噌湯	紅豆羊羹、香蕉+蓮霧				V	V	V	V	
4/16(三)	黑糖地瓜湯	燕麥飯	海鮮全家福	芹香豆干絲	空心菜	藥膳排骨湯	慶生蛋糕、鮮奶、芭樂+蘋果				V	V	V	V	
4/17(四)	莧菜麵線	咖哩雞肉燴飯		鮮菇炒龍鬚菜		白玉大骨湯	南瓜煎餅、豆漿、柳丁+葡萄				V	V	V	V	
4/18(五)	饅頭夾蛋+鮮奶	薏仁飯	炸土魷魚	紅燒豆腐	青江菜	番茄蛋花湯	山藥雞肉粥、紅龍果+木瓜				V	V	V	V	
4/21(一)	香菜魚片米粉湯	十穀飯	蜜汁翅小腿	肉末蒸蛋	菠菜	金針肉絲湯	芋香西米露、小番茄+柳丁				V	V	V	V	
4/22(二)	黑糖饅頭+南瓜豆漿	糙米飯	高昇排骨	蟹肉燴黃瓜	大陸妹	白菜豆腐湯	香菇肉絲冬粉、蘋果+葡萄				V	V	V	V	
4/23(三)	蒜香麵包+紅棗枸杞茶	小米飯	彩椒雞丁	玉米炒蛋	水耕A菜	佛手瓜軟骨湯	香蔥肉絲米粉湯、哈密瓜+芭樂				V	V	V	V	
4/24(四)	綠豆蕎麥甜湯	香蔥滷肉米苔目		雞絲拌蔬菜		筍片肉絲湯	八寶粥、紅龍果+鳳梨				V	V	V	V	
4/25(五)	蘿蔔糕湯	芝麻飯	蛋黃蒸肉	番茄燴豆腐	蚵白菜	菠菜銀魚湯	桂圓黑糖糕、鮮奶、香蕉+蓮霧				V	V	V	V	
4/28(一)	裸條魚片湯	蕎麥飯	京醬肉絲	鮮炒百菇	高麗菜	紅蘿蔔玉米雞湯	家常湯麵、小番茄+木瓜				V	V	V	V	
4/29(二)	鮭魚沙拉麵包+鮮奶	綠豆飯	鹹甘滑雞柳	香菇滷豆腐	小松菜	什錦蛋花湯	起司玉米捲、豆漿、芭樂+蓮霧				V	V	V	V	
4/30(三)	白木耳薏仁湯	胚芽米飯	清蒸鱈魚	肉末炒韭菜花	莧菜	苦瓜排骨湯	醬燒蘿蔔糕、蘋果+哈密瓜				V	V	V	V	

▲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。

*本園食材來源一律使用國產豬肉。