



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
4/1(二)	台式蘿蔔絲米粉湯	蕎麥飯	肉末炒山藥	雞蛋蒸豆腐	時令蔬菜	地瓜雞湯	潤餅捲、果汁	V	V	V	
4/2(三)	鴨肉冬粉	薏仁飯	客家小炒	蝦皮韭菜煎蛋	時令蔬菜	海帶芽蛋花湯	綜合豆花、時令水果	V	V	V	
4/3(四)	兒童/清明連假										
4/4(五)											
4/7(一)	香菇竹筍粥	藜麥飯	醬燒虱目魚肚	馬鈴薯炒肉絲	時令蔬菜	木須肉絲湯	水果鮮奶玉米脆片	V	V	V	
4/8(二)	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、時令水果	V	V	V	
4/9(三)	絲瓜鮮魚米苔目	胚芽米飯	炸雞腿	佃煮南瓜	時令蔬菜	蚵仔豆腐湯	水果果凍	V	V	V	
4/10(四)	饅頭夾蛋+鮮奶	芋頭飯	鮭魚蛋肉餅	九層塔海帶絲	時令蔬菜	蓮藕排骨湯	米粉羹、時令水果	V	V	V	
4/11(五)	慶生蛋糕+牛奶	蕎麥飯	醬燒小排	雙椒杏鮑菇炒蛋	時令蔬菜	吻仔魚紫菜味噌湯	客家湯板條、時令水果	V	V	V	
4/14(一)	菇菇肉片湯麵	十穀飯	蜜汁翅小腿	肉末蒸蛋	時令蔬菜	金針肉絲湯	薏仁麥片堅果奶、時令水果	V	V	V	
4/15(二)	莧菜麵線	咖哩雞肉燴飯		鮮菇炒龍鬚菜		白玉大骨湯	起司玉米捲+鮮奶、時令水果	V	V	V	
4/16(三)	山藥雞肉粥	薏仁飯	炸土魷魚	紅燒豆腐	時令蔬菜	番茄蛋花湯	黑糖地瓜湯、時令水果	V	V	V	
4/17(四)	蒜香麵包+紅棗枸杞茶	燕麥飯	海鮮全家福	芹香豆干絲	時令蔬菜	藥膳排骨湯	鍋貼+米漿、時令水果	V	V	V	
4/18(五)	黑糖饅頭+南瓜豆漿	胚芽米飯	清蒸鱈魚	肉末炒韭菜花	時令蔬菜	苦瓜排骨湯	珍珠丸子、時令水果	V	V	V	
4/21(一)	香菜魚片米粉湯	小米飯	彩椒雞丁	玉米炒蛋	時令蔬菜	佛手瓜軟骨湯	芋香西米露、時令水果	V	V	V	
4/22(二)	鮭魚沙拉麵包+鮮奶	香蔥滷肉米苔目		雞絲拌蔬菜		筍片肉絲湯	八寶粥、時令水果	V	V	V	
4/23(三)	蘿蔔糕湯	芝麻飯	蛋黃蒸肉	番茄燴豆腐	時令蔬菜	菠菜銀魚湯	桂圓黑糖糕、蔬果汁	V	V	V	
4/24(四)	家常湯麵	蕎麥飯	京醬肉絲	鮮炒百菇	時令蔬菜	紅蘿蔔玉米雞湯	綠豆蕎麥甜湯、時令水果	V	V	V	
4/25(五)	裸條魚片湯	綠豆飯	鹹甘滑雞柳	香菇滷豆腐	時令蔬菜	什錦蛋花湯	南瓜煎餅+蔬果汁	V	V	V	
4/28(一)	醬燒蘿蔔糕	糙米飯	高昇排骨	蟹肉燴黃瓜	時令蔬菜	白菜豆腐湯	白木耳薏仁湯、時令水果	V	V	V	
4/29(二)	金針滑蛋冬粉	香菇拌飯		小黃瓜炒豆皮		蓮子雞湯	水果山粉圓	V	V	V	
4/30(三)	麵疙瘩	藜麥飯	木耳炒肉絲	紅蘿蔔炒蛋	時令蔬菜	虱目魚豆腐湯	水果三明治、鮮奶	V	V	V	

*本園食材來源一律使用國產豬、牛肉，食材聲明書請見官方網站。
 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、奇異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。