



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
5/1(四)	勞動節										
5/2(五)	金針滑蛋冬粉	香菇拌飯		小黃瓜炒豆皮		蓮子雞湯	檸檬山粉圓、鳳梨+葡萄	V	V	V	V
5/5(一)	鮭魚燕麥粥	藜麥飯	木耳炒肉絲	紅蘿蔔炒蛋	地瓜葉	虱目魚豆腐湯	麵疙瘩、楊桃+小番茄	V	V	V	V
5/6(二)	水果三明治、鮮奶	糙米飯	西芹炒雞柳	三杯杏鮑菇	高麗菜	洋蔥排骨湯	地瓜泥沙拉、香蕉+芭樂	V	V	V	V
5/7(三)	銀絲卷+芋頭牛奶	黑米飯	洋芋燉排骨	塔香海帶根	水耕A菜	山藥牛蒡雞湯	蚵仔冬粉、哈密瓜+蓮霧	V	V	V	V
5/8(四)	麻油蛋麵線	燕麥飯	蔥爆中卷	豆腐蒸肉餅	小松菜	薑絲冬瓜湯	鬆餅、豆漿、蘋果+火龍果	V	V	V	V
5/9(五)	紅豆紫米奶	茄汁肉醬義大利麵		優格沙拉蘆筍		雞茸玉米濃湯	吻仔魚粥、木瓜+鳳梨	V	V	V	V
5/12(一)	五穀香菇鹹粥	地瓜飯	紅燒雞丁	什錦蔬菜烘蛋	奶油白菜	味噌豆腐湯	擔仔麵、香蕉+蓮霧	V	V	V	V
5/13(二)	茶葉蛋+海帶金菇湯	小米飯	焗烤鯛魚片	木須炒肉	空心菜	芥菜雞湯	桂圓紫米粥、火龍果+葡萄	V	V	V	V
5/14(三)	蛋酥絲瓜麵線	五穀飯	蘿蔔燉肉	馬鈴薯煎蛋	大陸妹	肉骨茶湯	慶生蛋糕、鮮奶、小番茄+香瓜	V	V	V	V
5/15(四)	蘋果山藥甜湯	蕎麥飯	南瓜燜雞	金珠翠玉	菠菜	紫菜吻仔魚湯	鮮蔬總匯大亨堡、豆漿、芭樂+蘋果	V	V	V	V
5/16(五)	蘋果沙拉三明治+鮮奶	蝦仁燴飯		油醋拌木耳蔬菜		五行蔬菜玉米湯	牛奶花生仁湯、楊桃+木瓜	V	V	V	V
5/19(一)	小饅頭+燕麥薏仁漿	芋頭飯	醋溜肉片	青蔥炒蛋	青江菜	金針雞湯	香菇竹筍冬粉、火龍果+蘋果	V	V	V	V
5/20(二)	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、香蕉+鳳梨	V	V	V	V
5/21(三)	蔥花麵包+芝麻豆漿	三寶燕麥飯	馬鈴薯燉肉	筍白筍炒杏鮑菇	蚵白菜	杏菜銀魚湯	關東煮、小番茄+小玉西瓜	V	V	V	V
5/22(四)	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、奇異果+芭樂	V	V	V	V
5/23(五)	排骨糙米粥	肉絲蛋炒飯		花椰菜		冬瓜魚湯	銅鑼燒、鮮奶、哈密瓜+葡萄	V	V	V	V
5/26(一)	白菜肉片湯麵	薏仁飯	蠔油雞丁	蒜香豆干絲	小松菜	玉米蛋花湯	蘋果小薏仁湯、小玉西瓜+芭樂	V	V	V	V
5/27(二)	紅豆包+蓮藕糊	麥片飯	蔥燒土魷魚	菱角燴鮮菇	高麗菜	帝王豆排骨湯	赤肉羹板條、鳳梨+葡萄	V	V	V	V
5/28(三)	三絲冬粉湯	小米飯	竹筍燒肉	玉米起司蛋塔	菠菜	馬鈴薯濃湯	海苔雞肉鮮蔬捲、豆漿、蓮霧+香瓜	V	V	V	V
5/29(四)	沙拉蛋三明治+鮮奶	糙米飯	蒜香蒸絞肉	塔香茄子	青江菜	黑木耳雞湯	香芹肝連米苔目、木瓜+小番茄	V	V	V	V
5/30(五)	05/31端午節（補假）										

▲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。