



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(五)	饅頭夾蛋+鮮奶	燕麥飯	海鮮全家福	芹香豆干絲	蚵白菜	藥膳排骨湯	菇菇肉片湯麵、大西瓜	V	V	V	V
8/4(一)	麻油雞丁麵線	胚芽米飯	冬瓜悶雞球	魚香豆腐	青江菜	小魚苦瓜雞湯	韭菜蝦米雞蛋餅、豆漿、紫葡萄+芭樂	V	V	V	V
8/5(二)	紅豆薏仁湯	塔香杏鮑菇炒飯		蟹肉雙燴青花菜		餛飩湯	黑糖布丁、小番茄+水梨	V	V	V	V
8/6(三)	地瓜泥全麥吐司+優酪乳	糙米飯	烤味噌鮭魚	螞蟻上樹	空心菜	芋頭排骨湯	蘿蔔肉片米粉湯、火龍果+鳳梨	V	V	V	V
8/7(四)	高麗菜湯餃羹	芝麻飯	泰式打拋豬	金沙南瓜	水耕A菜	金茸三絲湯	紅豆地瓜湯、木瓜+蘋果	V	V	V	V
8/8(五)	鮮奶饅頭+堅果豆漿	五穀飯	韭菜炒肉絲	蒸蛋	高麗菜	豆腐羹	八寶冬粉、香蕉+綠葡萄	V	V	V	V
8/11(一)	莧菜小魚粥	蕎麥飯	黑木耳麻油雞	菇炒三絲	小松菜	薑片絲瓜湯	煎蘿蔔糕、豆漿、蘋果+火龍果	V	V	V	V
8/12(二)	黑糖桂圓小米粥	鮭魚炒飯		起司焗烤花椰菜		山藥栗子雞湯	古早味米苔目湯、紫葡萄+奇異果	V	V	V	V
8/13(三)	赤肉羹麵線	胚芽米飯	茄汁燒肉	嫩芽烘蛋	大陸妹	蘋果黑棗排骨湯	紫山藥煎餅、養生花茶、水梨+木瓜	V	V	V	V
8/14(四)	葡萄吐司+紅藜米漿	燕麥飯	玉米滑雞丁	蜜汁豆干	高麗菜	香菇大白菜湯	海鮮河粉湯、香蕉+芭樂	V	V	V	V
8/15(五)	油豆腐細粉	黑米飯	醬爆肉末四季豆	香菇炒芹菜	地瓜葉	冬瓜魚片湯	馬鈴薯焗起司、鮮奶、鳳梨+小番茄	V	V	V	V
8/18(一)	雜糧饅頭+紅藜燕麥黑芝麻漿	地瓜飯	豆酥鱈魚	番茄炒蛋	空心菜	黑豆紅棗雞湯	烏龍湯麵、紫葡萄+水梨	V	V	V	V
8/19(二)	芹香蛋花粥	台式炒米粉		古早味白菜滷		小魚乾玉米排骨湯	仙草奶凍、火龍果+鳳梨	V	V	V	V
8/20(三)	紅豆燕麥甜湯	小米飯	蔥汁雞	五寶珍醬	水耕A菜	金菇味噌蛋花湯	鹹肉絲米苔目、木瓜+芭樂	V	V	V	V
8/21(四)	台式蘿蔔絲米粉湯	蕎麥飯	肉末炒山藥	雞蛋蒸豆腐	青江菜	地瓜雞湯	潤餅捲、豆漿、香蕉+蘋果	V	V	V	V
8/22(五)	水果鮮奶玉米脆片	薏仁飯	客家小炒	蝦皮韭菜煎蛋	蚵白菜	海帶芽蛋花湯	鴨肉冬粉、大西瓜	V	V	V	V
8/25(一)	香菇竹筍粥	藜麥飯	醬燒虱目魚肚	馬鈴薯炒肉絲	大陸妹	木須肉絲湯	海鮮濃湯、木瓜+黃金奇異果	V	V	V	V
8/26(二)	玉米沙拉全麥三明治+綠豆牛奶	水餃		綜合滷味		酸辣湯	綜合豆花、芒果+小番茄	V	V	V	V
8/27(三)	紅蛋+紅棗枸杞茶	胚芽米飯	炸雞腿	佃煮南瓜	高麗菜	蚵仔豆腐湯	慶生蛋糕、優酪乳、香蕉+綠葡萄	V	V	V	V
8/28(四)	薏仁麥片堅果奶	芋頭飯	鮪魚蛋肉餅	九層塔海帶絲	水耕A菜	蓮藕排骨湯	米粉羹、芭樂+鳳梨	V	V	V	V
8/29(五)	客家湯板條	蕎麥飯	醬燒小排	雙椒杏鮑菇炒蛋	小松菜	吻仔魚紫菜味噌湯	紅豆羊羹、蘋果+火龍果	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。