



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			
9/1(一)	莧菜麵線	芋頭飯	醋溜肉片	青蔥炒蛋	青江菜	金針雞湯	香菇竹筍冬粉、香蕉+芭樂				V	V	V	V
9/2(二)	小饅頭+燕麥薏仁漿	咖哩雞肉燴飯		鮮菇炒龍鬚菜		白玉大骨湯	南瓜煎餅、鮮奶、芒果+葡萄				V	V	V	V
9/3(三)	黑糖地瓜湯	薏仁飯	炸土魷魚	紅燒豆腐	高麗菜	番茄蛋花湯	山藥雞肉粥、大西瓜				V	V	V	V
9/4(四)	蒜香麵包+紅棗枸杞茶	十穀飯	蜜汁翅小腿	肉末蒸蛋	大陸妹	金針肉絲湯	香蔥肉絲米粉湯、蘋果+小番茄				V	V	V	V
9/5(五)	黑糖饅頭+南瓜豆漿	糙米飯	高昇排骨	蟹肉燴黃瓜	蚵白菜	白菜豆腐湯	香菇肉絲冬粉、水梨+奇異果				V	V	V	V
9/8(一)	香菜魚片米粉湯	小米飯	彩椒雞丁	玉米炒蛋	空心菜	佛手瓜軟骨湯	芋香西米露、鳳梨+木瓜				V	V	V	V
9/9(二)	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、奇異果+芭樂				V	V	V	V
9/10(三)	蘿蔔糕湯	芝麻飯	蛋黃蒸肉	番茄燴豆腐	水耕A菜	菠菜銀魚湯	桂圓黑糖糕、豆漿、香蕉+小番茄				V	V	V	V
9/11(四)	鯖魚沙拉麵包+鮮奶	蕎麥飯	京醬肉絲	鮮炒百菇	地瓜葉	紅蘿蔔玉米雞湯	家常湯麵、火龍果+蘋果				V	V	V	V
9/12(五)	裸條魚片湯	綠豆飯	鹹甘滑雞柳	香菇滷豆腐	奶油白菜	什錦蛋花湯	起司玉米捲、芒果+葡萄				V	V	V	V
9/15(一)	金針滑蛋冬粉	胚芽米飯	清蒸鱈魚	肉末炒韭菜花	高麗菜	苦瓜排骨湯	醬燒蘿蔔糕、水梨+小番茄				V	V	V	V
9/16(二)	白木耳薏仁湯	香菇拌飯		小黃瓜炒豆皮		蓮子雞湯	水果山粉圓、大西瓜				V	V	V	V
9/17(三)	小壽桃+豆漿	藜麥飯	木耳炒肉絲	紅蘿蔔炒蛋	青江菜	虱目魚豆腐湯	慶生蛋糕、優酪乳、芒果+葡萄				V	V	V	V
9/18(四)	鮭魚燕麥粥	糙米飯	西芹炒雞柳	三杯杏鮑菇	皇宮菜	洋蔥排骨湯	地瓜泥沙拉、火龍果+鳳梨				V	V	V	V
9/19(五)	銀絲卷+芋頭牛奶	黑米飯	洋芋燻排骨	塔香海帶根	大陸妹	山藥牛蒡雞湯	蚵仔冬粉、木瓜+蘋果				V	V	V	V
9/22(一)	麻油蛋麵線	燕麥飯	蔥爆中卷	豆腐蒸肉餅	蚵白菜	薑絲冬瓜湯	鬆餅、鮮奶、奇異果+芭樂				V	V	V	V
9/23(二)	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、香蕉+葡萄				V	V	V	V
9/24(三)	蘋果沙拉三明治+鮮奶	地瓜飯	紅燒雞丁	什錦蔬菜烘蛋	空心菜	味噌豆腐湯	擔仔麵、芒果+小番茄				V	V	V	V
9/25(四)	茶葉蛋+海帶金菇湯	小米飯	焗烤鯛魚片	木須炒肉	皇宮菜	芥菜雞湯	桂圓紫米粥、鳳梨+木瓜				V	V	V	V
9/26(五)	蛋酥絲瓜麵線	五穀飯	蘿蔔燻肉	馬鈴薯煎蛋	地瓜葉	肉骨茶湯	冰糖木耳蓮子湯、水梨+火龍果				V	V	V	V
9/29(一)	教師節補假一天										V	V	V	V
9/30(二)	五穀香菇鹹粥	蝦仁燴飯		油醋拌木耳蔬菜		五行蔬菜玉米湯	牛奶花生仁湯、鳳梨+水梨				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。