



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	豆魚 肉蛋	蔬菜 類	水果 類
1/1(四)	元 旦										
1/2(五)	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	潤餅捲、豆漿、木瓜、芭樂	V	V	V	V
1/5(一)	水果鮮奶玉米脆片	薏仁飯	客家小炒	蝦皮韭菜煎蛋	奶油白菜	海帶芽蛋花湯	鴨肉冬粉、甜柿、蜜棗	V	V	V	V
1/6(二)	小餐包+鮮奶	藜麥飯	醬燒虱目魚肚	馬鈴薯炒肉絲	小松菜	木須肉絲湯	紫米蓮子甜湯、柳丁、小番茄	V	V	V	V
1/7(三)	香菇竹筍粥	水餃		綜合滷味		酸辣湯	慶生蛋糕、豆漿、香蕉、鳳梨	V	V	V	V
1/8(四)	絲瓜鮮魚米苔目	胚芽米飯	炸雞腿	佃煮南瓜	菠菜	蚵仔豆腐湯	薏仁紫米粥、木瓜、蘋果	V	V	V	V
1/9(五)	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、水梨、奇異果	V	V	V	V
1/12(一)	客家湯板條	蕎麥飯	醬燒小排	雙椒杏鮑菇炒蛋	油菜	吻仔魚紫菜味噌湯	菇菇肉片湯麵、葡萄、橘子	V	V	V	V
1/13(二)	饅頭夾蛋+鮮奶	燕麥飯	海鮮全家福	芹香豆干絲	青江菜	藥膳排骨湯	紅豆羊羹、小番茄、蘋果	V	V	V	V
1/14(三)	菠菜麵線	咖哩雞肉燴飯		鮮菇炒龍鬚菜		白玉大骨湯	南瓜煎餅、豆漿、芭樂、水梨	V	V	V	V
1/15(四)	黑糖地瓜湯	薏仁飯	炸土魷魚	紅燒豆腐	大陸妹	番茄蛋花湯	山藥雞肉粥、柳丁、火龍果	V	V	V	V
1/16(五)	蒜香麵包+紅棗枸杞茶	十穀飯	蜜汁翅小腿	肉末蒸蛋	高麗菜	金針肉絲湯	香蔥肉絲米粉湯、香蕉、蓮霧	V	V	V	V
1/19(一)	香菜魚片米粉湯	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、蜜棗、橘子	V	V	V	V
1/20(二)	黑糖饅頭+南瓜豆漿	小米飯	彩椒雞丁	玉米炒蛋	菠菜	佛手瓜軟骨湯	芋香西米露、甜柿、芭樂	V	V	V	V
1/21(三)	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、火龍果、蘋果	V	V	V	V
1/22(四)	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、葡萄、鳳梨	V	V	V	V
1/23(五)	鮪魚沙拉麵包+鮮奶	蕎麥飯	京醬肉絲	鮮炒百菇	空心菜	紅蘿蔔玉米雞湯	家常湯麵、香蕉、水梨	V	V	V	V
1/26(一)	五天停托日										
1/27(二)											
1/28(三)											
1/29(四)											
1/30(五)											

▲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。