



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
3/2(一)	花枝羹麵	糙米飯	三杯雞	清炒藕片	奶油白菜	綜合菇菇湯	薑汁地瓜湯、蓮霧、葡萄	V	V	V	V
3/3(二)	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	小松菜	杏菜銀魚湯	關東煮、柳丁、小番茄	V	V	V	V
3/4(三)	地瓜稀飯+肉鬆	蕎麥飯	彩椒燴蝦仁	瓠瓜炒肉絲	菠菜	如意排骨湯	甜梨冰糖銀耳湯、蜜棗、香蕉	V	V	V	V
3/5(四)	排骨糙米粥	肉絲蛋炒飯		清炒高麗菜		冬瓜魚湯	銅鑼燒、鮮奶、水梨、橘子	V	V	V	V
3/6(五)	白菜肉片湯麵	薏仁飯	蠔油雞丁	蒜香豆干絲	水耕A菜	玉米蛋花湯	蘋果小薏仁湯、芭樂、蘋果	V	V	V	V
3/9(一)	紅豆包+蓮藕糊	麥片飯	蔥燒土魷魚	菱角燴鮮菇	菠菜	帝王豆排骨湯	赤肉羹板條、香蕉、葡萄	V	V	V	V
3/10(二)	三絲冬粉湯	小米飯	竹筍燒肉	玉米起司蛋塔	油菜	馬鈴薯濃湯	海苔雞肉鮮蔬捲、蘋果、火龍果	V	V	V	V
3/11(三)	小餐包+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、小番茄、水梨	V	V	V	V
3/12(四)	小米南瓜鹹粥	炒烏龍麵		蔬菜天婦羅		紫菜豆腐湯	冰糖蓮藕桂圓甜湯、蜜棗、橘子	V	V	V	V
3/13(五)	綠豆地瓜湯	薏仁飯	蘿蔔燒雞	鮮菇冬瓜	水耕A菜	海帶玉米排骨湯	馬鈴薯鮭魚煎餅、豆漿、鳳梨、芭樂	V	V	V	V
3/16(一)	味噌豚骨拉麵	黑豆飯	鮭魚蒸豆腐	洋蔥炒蛋	龍鬚菜	山藥雞湯	紅豆麥片粥、火龍果、柳丁	V	V	V	V
3/17(二)	南瓜泥吐司+鮮奶	五穀飯	菱角燒雞	水蓮菜炒香菇	高麗菜	絲瓜魚片湯	芋頭米粉湯、芭樂、香蕉	V	V	V	V
3/18(三)	廣東粥	燕麥飯	元寶肉	炒海龍鬚菜	大陸妹	青菜蛋花湯	慶生蛋糕、豆漿、水梨、葡萄	V	V	V	V
3/19(四)	芝麻包+養生花茶	海鮮炒米粉		雙色木耳		鳳梨苦瓜排骨湯	番茄玉米筍蔬菜湯麵、橘子、小番茄	V	V	V	V
3/20(五)	筍香麵線羹	蕎麥飯	唐揚雞	滑蛋鮮菇	蚵白菜	羅宋湯	養生地瓜、木瓜、鳳梨	V	V	V	V
3/23(一)	什錦海鮮粥	綠豆飯	味噌燒肉	毛豆燴豆腐	菠菜	大黃瓜雞湯	黑糖糕、鮮奶、蘋果、香蕉	V	V	V	V
3/24(二)	菠菜冬粉	小米飯	紅燒透抽豆腐	蘿蔔燉海帶	小白菜	冬瓜枸杞當歸薏仁湯	奶油甜玉米、橘子、葡萄	V	V	V	V
3/25(三)	香蒜法國麵包+玉米濃湯	紅藜麥飯	蔥爆五花肉	醋溜土豆黑木耳	小松菜	銀芽豆腐蛋花湯	九層塔蛋餅、豆漿、蓮霧、木瓜	V	V	V	V
3/26(四)	絲瓜麵線	赤肉羹燴飯		焗烤奶油白菜		腐竹雞湯	綠豆湯、水梨、火龍果	V	V	V	V
3/27(五)	雜糧饅頭+糙米薏仁漿	燕麥飯	咖哩炒肉片	四季豆炒秀珍菇	大陸妹	青木瓜排骨湯	大滷麵、柳丁、芭樂	V	V	V	V
3/30(一)	鮭魚玉米蛋花粥	胚芽米飯	燴三鮮	醬煮馬鈴薯	青江菜	雪白菇海帶芽湯	地瓜煎餅、蘋果、鳳梨	V	V	V	V
3/31(二)	葡萄全麥吐司+鮮奶	糙米飯	鮮菇悶雞	芹香豆皮	油菜	番茄元氣湯	日式拉麵、小番茄、木瓜	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。