



| 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 |
| 3/2(一) | 紅豆包+蓮藕糊 | 麥片飯 | 蔥燒土魷魚 | 菱角燴鮮菇 | 時令蔬菜 | 帝王豆排骨湯 | 赤肉羹板條、時令水果 | V | V | V | |
| 3/3(二) | 白菜肉片湯麵 | 薏仁飯 | 蠔油雞丁 | 蒜香豆干絲 | 時令蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 蘋果小薏仁湯 | V | V | V | |
| 3/4(三) | 香芹肝連米苔目 | 肉絲蛋炒飯 | | 時令蔬菜 | | 冬瓜魚湯 | 銅鑼燒、蔬果汁 | V | V | V | |
| 3/5(四) | 三絲冬粉湯 | 小米飯 | 竹筍燒肉 | 玉米起司蛋塔 | 時令蔬菜 | 馬鈴薯濃湯 | 海苔雞肉鮮蔬捲、蔬果汁 | V | V | V | |
| 3/6(五) | 慶生蛋糕+鮮奶 | 糙米飯 | 蒜香蒸絞肉 | 塔香茄子 | 時令蔬菜 | 黑木耳雞湯 | 排骨糙米粥、時令水果 | V | V | V | |
| 3/9(一) | 桂圓紫米粥 | 綠豆飯 | 味噌燒肉 | 毛豆燴豆腐 | 時令蔬菜 | 大黃瓜雞湯 | 黑糖糕、蔬果汁 | V | V | V | |
| 3/10(二) | 味噌豚骨拉麵 | 黑豆飯 | 鮭魚蒸豆腐 | 洋蔥炒蛋 | 時令蔬菜 | 山藥雞湯 | 紅豆麥片粥、時令水果 | V | V | V | |
| 3/11(三) | 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、時令水果 | V | V | V | |
| 3/12(四) | 芋頭米粉湯 | 五穀飯 | 菱角燒雞 | 水蓮菜炒香菇 | 時令蔬菜 | 絲瓜魚片湯 | 南瓜泥吐司+鮮奶、時令水果 | V | V | V | |
| 3/13(五) | 廣東粥 | 燕麥飯 | 元寶肉 | 炒海龍鬚菜 | 時令蔬菜 | 青菜蛋花湯 | 海苔壽司、蔬果汁 | V | V | V | |
| 3/16(一) | 綠豆地瓜湯 | 薏仁飯 | 蘿蔔燒雞 | 鮮菇冬瓜 | 時令蔬菜 | 海帶玉米排骨湯 | 馬鈴薯鱈魚煎餅、蔬果汁 | V | V | V | |
| 3/17(二) | 筍香麵線羹 | 蕎麥飯 | 唐揚雞 | 滑蛋鮮菇 | 時令蔬菜 | 羅宋湯 | 養生地瓜、蔬果汁 | V | V | V | |
| 3/18(三) | 番茄玉米筍蔬菜湯麵 | 海鮮炒米粉 | | 雙色木耳 | | 鳳梨苦瓜排骨湯 | 芝麻包+養生花茶、時令水果 | V | V | V | |
| 3/19(四) | 菠菜冬粉 | 小米飯 | 紅燒透抽豆腐 | 蘿蔔燻海帶 | 時令蔬菜 | 冬瓜枸杞當歸薏仁湯 | 奶油甜玉米、時令水果 | V | V | V | |
| 3/20(五) | 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 | 時令蔬菜 | 銀芽豆腐蛋花湯 | 九層塔蛋餅、蔬果汁 | V | V | V | |
| 3/23(一) | 鮭魚玉米蛋花粥 | 胚芽米飯 | 燴三鮮 | 醬煮馬鈴薯 | 時令蔬菜 | 雪白菇海帶芽湯 | 地瓜煎餅、時令水果 | V | V | V | |
| 3/24(二) | 雜糧饅頭+糙米薏仁漿 | 燕麥飯 | 咖哩炒肉片 | 四季豆炒秀珍菇 | 時令蔬菜 | 青木瓜排骨湯 | 大滷麵、時令水果 | V | V | V | |
| 3/25(三) | 絲瓜麵線 | 赤肉羹燴飯 | | 焗烤奶油白菜 | | 腐竹雞湯 | 綠豆湯、時令水果 | V | V | V | |
| 3/26(四) | 葡萄全麥吐司+鮮奶 | 糙米飯 | 鮮菇悶雞 | 芹香豆皮 | 時令蔬菜 | 番茄元氣湯 | 日式拉麵、時令水果 | V | V | V | |
| 3/27(五) | 香芋雞茸粥 | 小米飯 | 地瓜粉蒸肉 | 醬燒冬瓜 | 時令蔬菜 | 南瓜濃湯 | 紅豆蓮藕湯、時令水果 | V | V | V | |
| 3/30(一) | 麻油雞蛋菇麵線 | 黑米飯 | 鐵板雞柳 | 塔香油豆腐 | 時令蔬菜 | 甜菜根排骨湯 | 小卷米粉湯、時令水果 | V | V | V | |
| 3/31(二) | 酸辣湯餃 | 古早味炒油麵 | | QQ滷蛋 | | 四神湯 | 珍珠丸子、蔬果汁 | V | V | V | |

*本園食材來源一律使用國產豬、牛肉，食材聲明書請見官方網站。

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、奇異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。

整潔黃于菁