



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
4/1(三)	香芋雞茸粥	小米飯	地瓜粉蒸肉	醬燒冬瓜	高麗菜	南瓜濃湯	潤餅、芭樂、葡萄	V	V	V	V
4/2(四)	酸辣湯餃	古早味炒油麵		QQ滷蛋		四神湯	玉米瘦肉粥、火龍果、水梨	V	V	V	V
4/3(五)	04/03-04/06 兒童節、清明節連續假期										
4/6(一)	04/03-04/06 兒童節、清明節連續假期										
4/7(二)	肉燥米粉湯	麥片飯	香酥魚片	醋溜金針木耳	皇宮菜	蒜味洋蔥雞湯	蔬菜通心粉濃湯、小番茄、柳丁	V	V	V	V
4/8(三)	鮮蔬玉米粥	藜麥飯	糖醋蜜肉	黃瓜燴鷓鴣蛋	青江菜	結頭菜湯	蛋香吐司、鮮奶、葡萄、木瓜	V	V	V	V
4/9(四)	燕麥綠豆湯	蕎麥飯	黑糖滷雞翅	蒜香豆干丁	高麗菜	牛蒡排骨湯	油豆腐意麵、蘋果、香蕉	V	V	V	V
4/10(五)	芋泥包+白芝麻豆漿	海鮮燉飯		奶油焗烤野菇		腐竹木耳湯	水果果凍、鳳梨、火龍果	V	V	V	V
4/13(一)	蓮子桂圓粥	芝麻飯	青椒炒肉絲	滷素雞海帶	水耕A菜	山藥鮮菇湯	及第粥、蘋果、鳳梨	V	V	V	V
4/14(二)	塔香肉片羹板條	糙米飯	洋蔥炒雞丁	金菇三絲	奶油白菜	南瓜番茄海帶湯	蜜芋頭鮮奶、芭樂、葡萄	V	V	V	V
4/15(三)	銀絲卷+薏仁漿	三寶燕麥飯	滑溜魚片	魚香茄子	蚵白菜	菱角排骨湯	慶生蛋糕、鮮奶、香蕉、柳丁	V	V	V	V
4/16(四)	滑蛋雞絲麵	綠豆飯	京都排骨	櫻花蝦煎蛋	空心菜	番茄肉片湯	檸檬愛玉、水梨、小番茄	V	V	V	V
4/17(五)	紅豆紫米薏仁湯	刈包、滷控肉		四季豆玉米筍		翡翠銀魚羹	金鈎蝦鮮菇粥、西瓜、火龍果	V	V	V	V
4/20(一)	絲瓜魚片米粉	芝麻飯	香菇肉燥	雙色豆腐羹	菠菜	白木耳紅棗雞湯	吐司PIZZA、鮮奶、蓮霧、葡萄	V	V	V	V
4/21(二)	冬瓜米苔目甜湯	燕麥飯	韭黃炒鮮蚶	鮮筍滷杏鮑菇	大陸妹	冬瓜干貝湯	鍋貼、豆漿、香蕉、奇異果	V	V	V	V
4/22(三)	番茄麵疙瘩	黑米飯	芋頭燒雞	小黃瓜炒蛋	油菜	海帶芽味噌湯	養生八寶粥、芭樂、火龍果	V	V	V	V
4/23(四)	起司饅頭+牛蒡枸杞茶	小米飯	蒜泥白肉	洋蔥炒豆干	地瓜葉	杏鮑菇雞湯	什錦蔬菜麵、柳丁、水梨	V	V	V	V
4/24(五)	絲瓜糙米粥	黃金炒飯		水耕A菜		玉米濃湯	紅豆豆花、木瓜、哈密瓜	V	V	V	V
4/27(一)	綠豆蒜西米露	芋頭飯	番茄燒肉	蘆筍炒菇菇	青江菜	金針豆腐湯	雞茸冬粉、香蕉、楊桃	V	V	V	V
4/28(二)	餛飩米粉湯	薏仁飯	蒜香吻仔魚	綜合滷味	大陸妹	竹筍雞湯	沙威瑪、鮮奶、鳳梨、蘋果	V	V	V	V
4/29(三)	饅頭夾肉鬆+地瓜腰果米漿	紅麥飯	五香滷雞腿	芹菜鮑魚菇	奶油白菜	洋芋蘿蔔湯	番茄蔬菜肉片麵線、香瓜、芭樂	V	V	V	V
4/30(四)	麻油雞蛋菇麵線	黑米飯	鐵板雞柳	塔香油豆腐	菠菜	甜菜根排骨湯	小卷米粉湯、木瓜、小番茄	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。