



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			
5/1(五)	勞動節 放假一天													
5/4(一)	蓮子薏仁湯	芝麻飯	蒜香蒸鱈魚	南瓜燒豆腐	高麗菜	蒜頭香菇雞湯	煎芋頭糕、豆漿、木瓜、蘋果				V	V	V	V
5/5(二)	小餐包、黑木耳露	什錦炒飯條		吻仔魚炒莧菜		赤肉羹湯	魚片蛋粥、葡萄、芭樂				V	V	V	V
5/6(三)	酸辣湯麵	燕麥飯	壽喜燒肉	絲瓜炒雞蛋	青江菜	腰果燉雞湯	四喜甜湯、香蕉、蓮霧				V	V	V	V
5/7(四)	藜麥小米粥	蕎麥飯	香菇燒雞肉	山藥炒蘆筍	大陸妹	瓠瓜排骨湯	蔥花煎餅、米漿、鳳梨、火龍果				V	V	V	V
5/8(五)	干貝蔬菜粥	黑米飯	滷豬腱切片	塔香炒蛋	奶油白菜	玉米白菜蛋花湯	紅棗蓮藕湯、楊桃、哈密瓜				V	V	V	V
5/11(一)	紅豆薏仁湯	胚芽米飯	冬瓜悶雞球	魚香豆腐	菠菜	小魚苦瓜雞湯	韭菜蝦米雞蛋餅、豆漿、大西瓜				V	V	V	V
5/12(二)	地瓜泥全麥吐司、優酪乳	塔香杏鮑菇炒飯		蟹肉雙燴青花菜		餛飩湯	黑糖布丁、小番茄、白龍果				V	V	V	V
5/13(三)	麻油雞丁麵線	糙米飯	烤味噌鮭魚	螞蟻上樹	蚵白菜	芋頭排骨湯	慶生蛋糕、鮮奶、葡萄、蘋果				V	V	V	V
5/14(四)	高麗菜湯餃羹	芝麻飯	泰式打拋豬	金沙南瓜	地瓜葉	金茸三絲湯	紅豆地瓜湯、鳳梨、香瓜				V	V	V	V
5/15(五)	鮮奶饅頭+堅果豆漿	五穀飯	韭菜炒肉絲	蒸蛋	空心菜	豆腐羹	八寶冬粉、木瓜、楊桃				V	V	V	V
5/18(一)	莧菜小魚粥	蕎麥飯	黑木耳麻油雞	菇炒三絲	高麗菜	薑片絲瓜湯	煎蘿蔔糕、豆漿、水梨、芭樂				V	V	V	V
5/19(二)	黑糖桂圓小米粥	鮭魚炒飯		起司焗烤花椰菜		山藥栗子雞湯	古早味米苔目湯、哈密瓜、蘋果				V	V	V	V
5/20(三)	葡萄吐司、米漿	胚芽米飯	茄汁燒肉	嫩芽烘蛋	青江菜	蘋果黑棗排骨湯	紫山藥煎餅、小番茄、香蕉				V	V	V	V
5/21(四)	赤肉羹麵線	燕麥飯	玉米滑雞丁	蜜汁豆干	空心菜	香菇大白菜湯	海鮮河粉湯、火龍果、水梨				V	V	V	V
5/22(五)	油豆腐細粉	黑米飯	醬爆肉末四季豆	香菇炒芹菜	水耕A菜	冬瓜魚片湯	馬鈴薯焗起司、鮮奶、鳳梨、木瓜				V	V	V	V
5/25(一)	芹香蛋花粥	地瓜飯	豆酥鱈魚	番茄炒蛋	菠菜	黑豆紅棗雞湯	烏龍湯麵、小玉西瓜、小番茄				V	V	V	V
5/26(二)	南瓜雜糧饅頭、紅藜燕麥黑芝麻漿	台式炒米粉		古早味白菜滷		小魚乾玉米排骨湯	仙草奶凍、水梨、香瓜				V	V	V	V
5/27(三)	紅豆燕麥甜湯	小米飯	蔥汁雞	五寶珍醬	大陸妹	金菇味噌蛋花湯	鹹肉絲米苔目、葡萄、香蕉				V	V	V	V
5/28(四)	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、火龍果、芭樂				V	V	V	V
5/29(五)	水果鮮奶玉米脆片	薏仁飯	客家小炒	蝦皮韭菜煎蛋	水耕A菜	海帶芽蛋花湯	鴨肉冬粉、大西瓜				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。