



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
6/1(一)	薏仁麥片堅果奶	芋頭飯	鮭魚蛋肉餅	九層塔海帶絲	時令蔬菜	蓮藕排骨湯	米粉羹、時令水果	V	V	V	
6/2(二)	客家湯板條	蕎麥飯	醬燒小排	雙椒杏鮑菇炒蛋	時令蔬菜	吻仔魚紫菜味噌湯	紅豆湯、時令水果	V	V	V	
6/3(三)	莧菜麵線	咖哩雞肉燴飯		鮮菇炒龍鬚菜		白玉大骨湯	南瓜煎餅、蔬果汁	V	V	V	
6/4(四)	饅頭夾蛋+米漿	薏仁飯	炸土魷魚	紅燒豆腐	時令蔬菜	番茄蛋花湯	山藥雞肉粥、時令水果	V	V	V	
6/5(五)	慶生蛋糕+鮮奶	燕麥飯	海鮮全家福	芹香豆干絲	時令蔬菜	藥膳排骨湯	菇菇肉片湯麵、時令水果	V	V	V	
6/7(一)											
6/8(一)	黑糖饅頭+南瓜豆漿	糙米飯	高昇排骨	蟹肉燴黃瓜	時令蔬菜	白菜豆腐湯	香菇肉絲冬粉、時令水果	V	V	V	
6/9(二)	蒜香麵包+紅棗枸杞茶	十穀飯	蜜汁翅小腿	肉末蒸蛋	時令蔬菜	金針肉絲湯	香蔥肉絲米粉湯、時令水果	V	V	V	
6/10(三)	綠豆蕎麥甜湯	香蔥滷肉米苔目		雞絲拌蔬菜		筍片肉絲湯	桂圓黑糖糕、蔬果汁	V	V	V	
6/11(四)	香菜魚片米粉湯	小米飯	彩椒雞丁	玉米炒蛋	時令蔬菜	佛手瓜軟骨湯	芋香西米露、時令水果	V	V	V	
6/12(五)	蘿蔔糕湯	芝麻飯	蛋黃蒸肉	番茄燴豆腐	時令蔬菜	菠菜銀魚湯	八寶粥、時令水果	V	V	V	
6/14(一)											
6/15(一)	粿條魚片湯	綠豆飯	鹹甘滑雞柳	香菇滷豆腐	時令蔬菜	什錦蛋花湯	起司玉米捲、蔬果汁	V	V	V	
6/16(二)	鮭魚沙拉麵包+鮮奶	蕎麥飯	京醬肉絲	鮮炒百菇	時令蔬菜	紅蘿蔔玉米雞湯	家常湯麵、時令水果	V	V	V	
6/17(三)	金針滑蛋冬粉	香菇拌飯		小黃瓜炒豆皮		蓮子雞湯	水果山粉圓	V	V	V	
6/18(四)	醬燒蘿蔔糕	胚芽米飯	清蒸鱈魚	肉末炒韭菜花	時令蔬菜	苦瓜排骨湯	白木耳薏仁湯、時令水果	V	V	V	
6/19(五)	端午節										
6/21(一)											
6/22(一)	麵疙瘩	藜麥飯	木耳炒肉絲	紅蘿蔔炒蛋	時令蔬菜	虱目魚豆腐湯	水果三明治、鮮奶	V	V	V	
6/23(二)	鮭魚燕麥粥	糙米飯	西芹炒雞柳	三杯杏鮑菇	時令蔬菜	洋蔥排骨湯	地瓜泥沙拉、時令水果	V	V	V	
6/24(三)	吻仔魚粥	茄汁肉醬義大利麵		優格沙拉蘆筍		雞茸玉米濃湯	鬆餅、蔬果汁	V	V	V	
6/25(四)	麻油蛋麵線	燕麥飯	蔥爆中卷	豆腐蒸肉餅	時令蔬菜	薑絲冬瓜湯	紅豆紫米奶、時令水果	V	V	V	
6/26(五)	銀絲卷+芋頭牛奶	黑米飯	洋芋燉排骨	塔香海帶根	時令蔬菜	山藥牛蒡雞湯	蚵仔冬粉、時令水果	V	V	V	
6/28(一)											
6/29(一)	擔仔麵	地瓜飯	紅燒雞丁	什錦蔬菜烘蛋	時令蔬菜	味噌豆腐湯	蘋果沙拉三明治+鮮奶、時令水果	V	V	V	
6/30(二)	茶葉蛋+海帶金菇湯	小米飯	焗烤鯛魚片	木須炒肉	時令蔬菜	芥菜雞湯	桂圓紫米粥、時令水果	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。

教保黃于菁 行政 9/22