



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
6/1(一)	香菇竹筍粥	藜麥飯	醬燒虱目魚肚	馬鈴薯炒肉絲	高麗菜	木須肉絲湯	海鮮濃湯、木瓜、蘋果	V	V	V	V
6/2(二)	玉米沙拉全麥三明治+綠豆牛奶	水餃		綜合滷味		酸辣湯	綜合豆花、葡萄、楊桃	V	V	V	V
6/3(三)	絲瓜鮮魚米苔目	胚芽米飯	炸雞腿	佃煮南瓜	青江菜	蚵仔豆腐湯	薏仁紫米粥、哈密瓜、芭樂	V	V	V	V
6/4(四)	薏仁麥片堅果奶	芋頭飯	鮭魚蛋肉餅	九層塔海帶絲	大陸妹	蓮藕排骨湯	米粉羹、鳳梨、小番茄	V	V	V	V
6/5(五)	客家湯板條	蕎麥飯	醬燒小排	雙椒杏鮑菇炒蛋	奶油白菜	吻仔魚紫菜味噌湯	紅豆羊羹、大西瓜	V	V	V	V
6/8(一)	饅頭夾蛋+鮮奶	燕麥飯	海鮮全家福	芹香豆干絲	皇宮菜	藥膳排骨湯	菇菇肉片湯麵、小番茄、楊桃	V	V	V	V
6/9(二)	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、豆漿、葡萄、蘋果	V	V	V	V
6/10(三)	黑糖地瓜湯	薏仁飯	炸土魷魚	紅燒豆腐	蚵白菜	番茄蛋花湯	慶生蛋糕、鮮奶、鳳梨、香蕉	V	V	V	V
6/11(四)	蒜香麵包+紅棗枸杞茶	十穀飯	蜜汁翅小腿	肉末蒸蛋	空心菜	金針肉絲湯	香蔥肉絲米粉湯、柳丁、小玉西瓜	V	V	V	V
6/12(五)	黑糖饅頭+南瓜豆漿	糙米飯	高昇排骨	蟹肉燴黃瓜	菠菜	白菜豆腐湯	香菇肉絲冬粉、木瓜、芭樂	V	V	V	V
6/15(一)	香菜魚片米粉湯	小米飯	彩椒雞丁	玉米炒蛋	高麗菜	佛手瓜軟骨湯	芋香西米露、香蕉、蘋果	V	V	V	V
6/16(二)	綠豆蕎麥甜湯	香蔥滷肉米苔目		雞絲拌蔬菜		筍片肉絲湯	八寶粥、小番茄、火龍果	V	V	V	V
6/17(三)	蘿蔔糕湯	芝麻飯	蛋黃蒸肉	番茄燴豆腐	水耕A菜	菠菜銀魚湯	桂圓黑糖糕、豆漿、鳳梨、哈密瓜	V	V	V	V
6/18(四)	鮭魚沙拉麵包+鮮奶	蕎麥飯	京醬肉絲	鮮炒百菇	大陸妹	紅蘿蔔玉米雞湯	家常湯麵、小玉西瓜、葡萄	V	V	V	V
6/19(五)	端午節 放假一天										
6/22(一)	裸條魚片湯	綠豆飯	鹹甘滑雞柳	香菇滷豆腐	水耕A菜	什錦蛋花湯	起司玉米捲、豆漿、葡萄、柳丁	V	V	V	V
6/23(二)	白木耳薏仁湯	胚芽米飯	清蒸鱈魚	肉末炒韭菜花	菠菜	苦瓜排骨湯	醬燒蘿蔔糕、鳳梨、木瓜	V	V	V	V
6/24(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、大西瓜	V	V	V	V
6/25(四)	水果三明治+鮮奶	藜麥飯	木耳炒肉絲	紅蘿蔔炒蛋	蚵白菜	虱目魚豆腐湯	麵疙瘩、香蕉、芭樂	V	V	V	V
6/26(五)	鮭魚燕麥粥	糙米飯	西芹炒雞柳	三杯杏鮑菇	青江菜	洋蔥排骨湯	地瓜泥沙拉、火龍果、蘋果	V	V	V	V
6/29(一)	麻油蛋麵線	黑米飯	洋芋燻排骨	塔香海帶根	奶油白菜	山藥牛蒡雞湯	蚵仔冬粉、柳丁、香蕉	V	V	V	V
6/30(二)	銀絲卷+芋頭牛奶	燕麥飯	蔥爆中卷	豆腐蒸肉餅	地瓜葉	薑絲冬瓜湯	鬆餅、豆漿、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。