



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
7/1(三)	紅豆紫米奶	茄汁肉醬義大利麵		優格沙拉蘆筍		雞茸玉米濃湯	叻仔魚粥、蘋果、小番茄	V	V	V	V
7/2(四)	蘋果沙拉三明治+鮮奶	地瓜飯	紅燒雞丁	什錦蔬菜烘蛋	大陸妹	味噌豆腐湯	擔仔麵、葡萄、奇異果	V	V	V	V
7/3(五)	茶葉蛋+海帶金菇湯	小米飯	焗烤鯛魚片	木須炒肉	高麗菜	芥菜雞湯	桂圓紫米粥、鳳梨、木瓜	V	V	V	V
7/6(一)	蛋酥絲瓜麵線	五穀飯	蘿蔔燉肉	馬鈴薯煎蛋	青江菜	肉骨茶湯	冰糖木耳蓮子湯、芒果、葡萄	V	V	V	V
7/7(二)	蘋果山藥甜湯	蕎麥飯	南瓜燜雞	金珠翠玉	菠菜	紫菜叻仔魚湯	鮮蔬總匯大亨堡、豆漿、大西瓜	V	V	V	V
7/8(三)	五穀香菇鹹粥	蝦仁燴飯		油醋拌木耳蔬菜		五行蔬菜玉米湯	慶生蛋糕、鮮奶、香蕉、芭樂	V	V	V	V
7/9(四)	小饅頭+燕麥薏仁漿	芋頭飯	醋溜肉片	青蔥炒蛋	水耕A菜	金針雞湯	香菇竹筍冬粉、柳丁、火龍果	V	V	V	V
7/10(五)	花枝羹麵	糙米飯	三杯雞	清炒藕片	蚵白菜	綜合菇菇湯	薑汁地瓜湯、楊桃、小番茄	V	V	V	V
7/13(一)	地瓜稀飯+肉鬆	三寶燕麥飯	馬鈴薯燉肉	筍白筍炒杏鮑菇	高麗菜	杏菜銀魚湯	關東煮、木瓜、鳳梨	V	V	V	V
7/14(二)	蔥花麵包+豆漿	蕎麥飯	彩椒燴蝦仁	瓠瓜炒肉絲	青江菜	如意排骨湯	甜梨冰糖銀耳湯、蘋果、火龍果	V	V	V	V
7/15(三)	排骨糙米粥	肉絲蛋炒飯		清炒花椰菜		冬瓜魚湯	銅鑼燒、鮮奶、柳丁、芭樂	V	V	V	V
7/16(四)	白菜肉片湯麵	薏仁飯	蠔油雞丁	蒜香豆干絲	大陸妹	玉米蛋花湯	蘋果小薏仁湯、香蕉、芒果	V	V	V	V
7/17(五)	紅豆包+蓮藕糊	麥片飯	蔥燒土魷魚	菱角燴鮮菇	蚵白菜	帝王豆排骨湯	赤肉羹板條、小玉西瓜、葡萄	V	V	V	V
7/20(一)	三絲冬粉湯	小米飯	竹筍燒肉	玉米起司蛋塔	水耕A菜	馬鈴薯濃湯	海苔雞肉鮮蔬捲、鮮奶、小番茄、鳳梨	V	V	V	V
7/21(二)	沙拉蛋三明治+鮮奶	糙米飯	蒜香蒸絞肉	塔香茄子	小松菜	黑木耳雞湯	香芹肝連米苔目、火龍果、木瓜	V	V	V	V
7/22(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、香蕉、芭樂	V	V	V	V
7/23(四)	綠豆地瓜湯	薏仁飯	蘿蔔燒雞	鮮菇冬瓜	菠菜	海帶玉米排骨湯	馬鈴薯鮭魚煎餅、豆漿、大西瓜	V	V	V	V
7/24(五)	味噌豚骨拉麵	黑豆飯	鮭魚蒸豆腐	洋蔥炒蛋	莧菜	山藥雞湯	紅豆麥片粥、楊桃、柳丁	V	V	V	V
7/27(一)	07/27-07/31 停托日										
7/28(二)											
7/29(三)											
7/30(四)											
7/31(五)											

▲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。