



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
9/1(二)	滑蛋雞絲麵	綠豆飯	京都排骨	櫻花蝦煎蛋	青江菜	番茄肉片湯	檸檬愛玉、葡萄、蘋果	V	V	V	V
9/2(三)	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、鳳梨、小番茄	V	V	V	V
9/3(四)	絲瓜魚片米粉	芝麻飯	香菇肉燥	雙色豆腐羹	高麗菜	白木耳紅棗雞湯	吐司PIZZA、鮮奶、火龍果、木瓜	V	V	V	V
9/4(五)	冬瓜米苔目甜湯	燕麥飯	韭黃炒鮮蚵	鮮筍滷杏鮑菇	水耕A菜	冬瓜干貝湯	鍋貼、豆漿、大西瓜	V	V	V	V
9/7(一)	番茄麵疙瘩	黑米飯	芋頭燒雞	小黃瓜炒蛋	大陸妹	海帶芽味噌湯	養生八寶粥、木瓜、小番茄	V	V	V	V
9/8(二)	起司饅頭+牛蒡枸杞茶	小米飯	蒜泥白肉	洋蔥炒豆干	空心菜	杏鮑菇雞湯	什錦蔬菜麵、鳳梨、芭樂	V	V	V	V
9/9(三)	絲瓜糙米粥	黃金炒飯		蒜香菠菜		玉米濃湯	紅豆豆花、火龍果、葡萄	V	V	V	V
9/10(四)	綠豆蒜西米露	芋頭飯	番茄燒肉	蘆筍炒菇菇	小松菜	金針豆腐湯	雞茸冬粉、大西瓜	V	V	V	V
9/11(五)	餛飩米粉湯	薏仁飯	蒜香吻仔魚	綜合滷味	青江菜	竹筍雞湯	沙威瑪、鮮奶、蘋果、柳丁	V	V	V	V
9/14(一)	饅頭夾肉鬆+地瓜腰果米漿	紅麥飯	五香滷雞腿	芹菜鮑魚菇	高麗菜	洋芋蘿蔔湯	番茄蔬菜肉片麵線、鳳梨、木瓜	V	V	V	V
9/15(二)	蓮子薏仁湯	芝麻飯	蒜香蒸鱈魚	南瓜燒豆腐	蚵白菜	蒜頭香菇雞湯	煎芋頭糕、豆漿、火龍果、葡萄	V	V	V	V
9/16(三)	酸辣湯麵	什錦炒飯條		吻仔魚炒莧菜		赤肉羹湯	慶生蛋糕、鮮奶、蘋果、芭樂	V	V	V	V
9/17(四)	小餐包、黑木耳露	燕麥飯	壽喜燒肉	絲瓜炒雞蛋	皇宮菜	腰果燉雞湯	四喜甜湯、香蕉、小番茄	V	V	V	V
9/18(五)	藜麥小米粥	蕎麥飯	香菇燒雞肉	山藥炒蘆筍	水耕A菜	瓠瓜排骨湯	蔥花煎餅、米漿、大西瓜	V	V	V	V
9/21(一)	干貝蔬菜粥	黑米飯	滷豬腱切片	塔香炒蛋	大陸妹	玉米白菜蛋花湯	紅棗蓮藕湯、火龍果、葡萄	V	V	V	V
9/22(二)	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、蘋果、木瓜	V	V	V	V
9/23(三)	麻油雞丁麵線	塔香杏鮑菇炒飯		蟹肉雙燴青花菜		餛飩湯	黑糖布丁、水梨、柳丁	V	V	V	V
9/24(四)	地瓜泥全麥吐司+優酪乳	糙米飯	烤味噌鮭魚	螞蟻上樹	蚵白菜	芋頭排骨湯	蘿蔔肉片米粉湯、香蕉、芭樂	V	V	V	V
9/25(五)	中 秋 節										
9/28(一)	教 師 節										
9/29(二)	高麗菜湯餃羹	芝麻飯	泰式打拋豬	金沙南瓜	小松菜	金茸三絲湯	紅豆地瓜湯、大西瓜	V	V	V	V
9/30(三)	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、鳳梨、蘋果	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。