



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
2/1(四)	赤肉羹麵線	胚芽米飯	茄汁燒肉	嫩芽烘蛋	大陸妹	蘋果黑棗排骨湯	紫山藥煎餅、鳳梨蘋果汁	V	V	V	V
2/2(五)	葡萄吐司+紅藜米漿	燕麥飯	玉米滑雞丁	蜜汁豆干	菠菜	香菇大白菜湯	海鮮河粉湯、蓮霧+葡萄	V	V	V	V
2/5(一)	油豆腐細粉	黑米飯	醬爆肉末四季豆	佃煮南瓜	水耕A菜	冬瓜魚片湯	馬鈴薯焗起司、水梨奇異果汁	V	V	V	V
2/6(二)	紅豆包+熱牛奶	全園圍爐					黑糖發糕、蘋果+鳳梨	V	V	V	V
2/7(三)	麻油蛋麵線	水餃		綜合滷味		五行蔬菜湯	醬燒蘿蔔糕、橘子+香蕉	V	V	V	V
2/8(四)	農曆新年(2/8-2/14)										
2/9(五)											
2/12(一)	農曆新年(2/8-2/14)										
2/13(二)											
2/14(三)											
2/15(四)	南瓜雜糧饅頭+ 紅藜燕麥黑芝麻漿	薏仁飯	豆酥鱈魚	番茄炒蛋	高麗菜	黑豆紅棗雞湯	烏龍湯麵、紅龍果+芭樂	V	V	V	V
2/16(五)	芹香蛋花粥	台式炒米粉		古早味白菜滷		小魚乾玉米排骨湯	燒仙草、柿子+番茄	V	V	V	V
2/17(六)	潤餅捲+養生茶	小米飯	蔥汁雞	五寶珍醬	青江菜	金菇味噌蛋花湯	鹹肉絲米苔目、葡萄+柳丁	V	V	V	V
2/19(一)	台式蘿蔔絲米粉湯	蕎麥飯	肉末炒山藥	雞蛋蒸豆腐	空心菜	地瓜雞湯	紅豆燕麥、橘子+香蕉	V	V	V	V
2/20(二)	芋頭包+薏仁漿	地瓜飯	客家小炒	蝦皮韭菜煎蛋	水耕A菜	海帶芽蛋花湯	鴨肉冬粉、蓮霧+木瓜	V	V	V	V
2/21(三)	香菇竹筍粥	藜麥飯	醬燒虱目魚肚	馬鈴薯炒肉絲	大陸妹	木須肉絲湯	慶生蛋糕、芭樂蘋果汁	V	V	V	V
2/22(四)	絲瓜鮮魚米苔目	胚芽米飯	炸雞腿	香菇炒芹菜	菠菜	蚵仔豆腐湯	薏仁紫米粥、紅龍果+柳丁	V	V	V	V
2/23(五)	薏仁麥片堅果奶	芋頭飯	鮭魚蛋肉餅	九層塔海帶絲	奶油白菜	蓮藕排骨湯	米粉羹、柿子+番茄	V	V	V	V
2/26(一)	南瓜雜糧饅頭+黑豆漿	蕎麥飯	醬燒小排	雙椒杏鮑菇炒蛋	高麗菜	叻仔魚紫菜味噌湯	菇菇肉片湯麵、香蕉+芭樂	V	V	V	V
2/27(二)	饅頭夾蛋+黑木耳露	燕麥飯	海鮮全家福	芹香豆干絲	小松菜	藥膳排骨湯	紅豆羊羹、柳丁+葡萄	V	V	V	V
2/28(三)	228和平紀念日										
2/29(四)	客家湯板條	咖哩雞肉燴飯		鮮菇炒龍鬚菜		白玉大骨湯	南瓜煎餅、番茄蘋果汁	V	V	V	V

\*本園食材來源一律使用國產豬肉。