

111 學年度下學期餐點表

第一週 適用日期(1/30~2/4✳️2/27~2/3✳️3/27~3/31✳️4/24~4/28✳️5/22~5/26✳️6/19~6/23✳️7/17~7/21)

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早點	黑糖饅頭 豆漿	南瓜粥 & 香菇竹筍粥	杯子蛋糕 五穀漿	蔬菜煎餅 優酪乳	蔬菜蛋花 肉絲湯麵
午餐	清粥小菜 *瓜仔油豆腐肉燥 *菜脯蛋 *時令蔬菜 *地瓜&南瓜粥 *時令水果	自助餐 *冬瓜燒雞 *三色蛋 *炒時令蔬菜 *紅棗香菇湯 *麥片飯 *時令水果	土魷魚麵羹 *土魷魚 *香菇、筍絲 *蒜末、蔬菜 *大骨高湯 *時令水果	自助餐 *京醬肉絲 *蛋香紅蘿蔔 *炒時令蔬菜 *糙米飯 *黃豆芽大骨湯 *時令水果	海鮮什錦粥 *鮮魚、香菇 *蝦仁、花枝 *竹筍、蛋 *蔬菜絲 *時令水果
點心	蒜香麵包 紅豆汁	高麗菜包 桂圓紅棗茶	餅乾 仙草蜜	什錦雞絲麵	慶生蛋糕 枸杞茶

第二週 適用日期(2/6~2/10✳️3/6~3/10✳️4/3~4/7✳️5/1~5/5✳️5/29~6/2✳️6/26~6/30✳️7/24~7/28)

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早點	小籠包 豆漿	什錦鍋燒蕙麵	燒肉+饅頭 糙米漿	起士麵包 牛奶	玉米蛋海苔飯糰 米漿
午餐	鮭魚炒飯 *磨菇、鮭魚 *洋蔥、蛋 *金針菇 *蔬菜絲 *金針筍片湯 *時令水果	自助餐 *香菇肉燥 *玉米炒蛋 *芝麻拌海帶芽 *地瓜飯 *黃瓜排骨湯 *時令水果	五行涼麵 *雞絲、木耳絲 *蔬菜絲 *蛋絲 *芝麻醬 *百菇雞湯 *時令水果	自助餐 *紅燒洋蔥魚丁 *金沙豆腐 *炒時令蔬菜 *薑絲蚬湯 *五穀飯 *時令水果	什錦炒麵 *肉絲、蝦米 *蔬菜絲 *韭菜、紅蔥末 *木耳、香菇 *排骨玉米湯 *時令水果
點心	魚丸細粉湯	黑糖花捲 麥茶	餅乾 紅豆西米露	車輪餅 牛奶	蘿宋麵包 決明子茶

第三週 適用日期(2/13~2/18✳3/13~3/17✳4/10~4/14✳5/8~5/12✳6/5~6/9✳7/3~7/7✳7/31~8/4)

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早點	奶黃包 豆漿	法國吐司 糙米漿	紅豆麵包 牛奶	麻油麵線	什錦薏仁粥
午餐	雞肉咖哩燴飯 *雞丁或肉塊 *馬鈴薯 *紅蘿蔔、洋蔥 *青豆仁 *海帶龍骨湯 *時令水果	自助餐 *糖醋咕咾肉 *白菜滷 *炒時令蔬菜 *白玉龍骨湯 *胚芽米飯 *時令水果	白醬義大利麵 *肉條、洋蔥 *鮑魚菇、玉米 *蔬菜絲 *通心麵 *冬瓜肉骨茶湯 *時令水果	自助餐 *五香控肉 *蛋絲什錦 *炒時令蔬菜 *三絲湯 *芝麻飯 *時令水果	漢堡大餐 *雞肉堡 *毛豆 *蕃茄、蔬菜絲 *玉米濃湯 *時令水果
點心	蜜豆黑糖豆花	芝麻包 柚子茶	餅乾 薏仁湯	玉米麵包 豆漿	餛飩湯麵

第四週 適用日期(2/20~2/24✳3/20~3/24✳4/17~4/21✳5/15~5/19✳6/12~6/16✳7/10~7/14)

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早點	虎皮蛋糕 豆漿	肉羹雞蛋麵	蔥油餅 牛奶	鮪魚沙拉堡 糙米漿	蟹肉玉米粥
午餐	廣州炒飯 *磨菇、蝦仁 *洋蔥、蛋 *肉末、蔬菜絲 *毛豆 *珍菇排骨湯 *時令水果	自助餐 *壽喜豬肉燒 *蕃茄燴豆腐 *炒時令蔬菜 *蘿蔔味噌湯 *燕麥飯 *時令水果	芋頭或花生油飯 *肉絲、蝦米 *香菇、芋頭 *蔬菜絲、花生 *營養蔬菜湯 *時令水果	自助餐 *蔥油雞 *豆薯炒蛋 *海帶三絲 *莧菜銀魚湯 *五穀飯 *時令水果	什錦蔬食燴飯 *香菇絲、蛋 *金針菇、木耳 *蔬菜絲 *素排骨酥 *雙色蘿蔔湯 *時令水果
點心	什錦鍋燒蕙麵	肉包 冬瓜茶	水煮蛋 麥茶	餅乾 多多	蔥麵包 豆漿

※本園採用國產肉品，部份菜色會因應時令有所調整!