

112 學年度上學期餐點表

第一週 適用日期 (7/31~8/4 ✪ 8/28~9/1 ✪ 9/25~9/29 ✪ 10/23~10/27 ✪ 11/20~11/24 ✪ 12/18~12/22 ✪ 1/15~1/19)

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早點	奶黃包 豆漿	雞茸玉米 鮮菇粥	奶酥麵包 原味優酪乳	黑糖小饅頭 牛奶	餛飩湯麵
午餐	毛豆雞丁炒飯 * 雞丁、瘦絞肉 * 毛豆 * 洋蔥、紅蘿蔔 * 玉米排骨湯 * 時令水果	自助餐 * 洋蔥豬柳 * 咖哩豆腐 * 時令蔬菜 * 燕麥飯 * 紫菜蛋花湯 * 時令水果	紅燒豬肉湯麵 * 豬肉丁 * 洋蔥、紅蘿蔔 * 小白菜 * 魯蛋 * 時令水果	自助餐 * 糖醋魚片 * 玉米炒蛋 * 時令蔬菜 * 大黃瓜雞湯 * 糙米飯 * 時令水果	香菇雞飯 * 雞肉、蝦米 * 香菇、毛豆 * 蔬菜絲 * 涼拌小黃瓜 * 豆薯蛋花湯 * 時令水果
點心	麵線糊	芝麻包 大麥茶	餅乾 紅豆西米露	肉包 綠豆汁	慶生蛋糕 牛奶

第二週 適用日期 (8/7~8/11 ✪ 9/4~9/8 ✪ 10/2~10/6 ✪ 10/30~11/3 ✪ 11/27~12/1 ✪ 12/25~12/29 ✪ 1/22~1/26)

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早點	小籠包 豆漿	魚片蔬菜粥	沙拉堡 糙米漿	蔬菜煎餅 鮮奶	水餃蔬菜湯
午餐	鮮奶海鮮麵 * 肉絲、魚坂 * 蝦仁、花枝 * 魚片、鮮奶 * 蔬菜絲 * 日式玉子燒 * 時令水果	自助餐 * 洋芋粉蒸肉 * 雙色炒蛋 * 時令蔬菜 * 胚芽飯 * 莧菜吻仔魚湯 * 時令水果	日式親子丼 * 豬肉片 * 洋蔥、木耳 * 紅蘿蔔、蛋 * 鮮香菇、柴魚 * 大頭菜魚丸湯 * 時令水果	雞絲肉燥飯 * 雞肉絲 * 香菇肉燥 * 魯蛋、油豆腐 * 炒時令蔬菜 * 蕃茄黃芽湯 * 時令水果	漢堡大餐 * 醬燒肉排 * 毛豆、蛋 * 蕃茄 * 玉米濃湯 * 時令水果
點心	花豆 黑糖豆花	菜包 枸杞茶	油豆腐細粉湯	玉米麵包 豆漿	雞蛋小饅頭 綠豆汁

第三週 適用日期(8/14~8/18✳9/11~9/15✳10/9~10/13✳11/6~11/10✳12/4~12/8✳1/1~1/5✳1/7~1/11✳1/29~2/3)

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早點	杯子蛋糕 豆漿	南瓜肉末粥	蔥抓餅 五穀米漿	饅頭夾蛋 優酪乳	麻油鮮蔬 麵線
午餐	夏威夷炒飯 *肉絲、鳳梨丁 *青豆仁、蝦仁 *洋蔥、彩椒丁 *當歸菇菇湯 *時令水果	自助餐 *白菜獅子頭 *銀魚烘蛋 *時令蔬菜 *時令水果 *香菇雞湯 *五穀飯	海鮮義大利麵 *絞瘦肉 *蝦仁、花枝 *洋蔥、蘑菇 *紅、黃彩椒 *通心麵 *營養蔬菜湯 *時令水果	自助餐 *彩椒雞丁 *茄汁豆腐 *時令蔬菜 *絲瓜蛋花湯 *芝麻飯 *時令水果	蘋果咖哩雞飯 *雞肉、蘋果 *洋蔥、毛豆 *紅蘿蔔 *馬鈴薯 *冬瓜蛤蠣湯 *時令水果
點心	鍋燒意麵	紅豆車輪餅 牛奶	仙草粉圓湯 餅乾	玉米濃湯 小餐包	鹹蛋糕 杏仁豆漿

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	菜包 豆漿	香芋鹹粥	玉米蛋餅 牛奶	鮭魚蛋吐司 糙米漿	三色飯糰 優酪乳
午餐	水餃大餐 *水餃 *酸辣湯 *時令水果	自助餐 *瓜仔肉燥 *毛豆三丁 *時令蔬菜 *海帶芽豆腐湯 *時令水果 *紫米飯	海鮮燴飯 *肉絲、香菇 *蝦仁、花枝 *筍片、蛋 *蔬菜絲 *牛蒡雞湯 *時令水果	自助餐 *藥膳雞 *菜脯杏鮑蛋 *時令蔬菜 *薑絲蚬湯 *時令水果 *小米飯	蔬菜炒麵 *瘦肉絲、蛋 *高麗菜、洋蔥 *紅蘿蔔、木耳 *豆芽菜 *雙色蘿蔔湯 *時令水果
點心	燒賣 蔬菜蛋花湯	黑糖花卷 豆漿	肉燥板條湯	羅宋麵包 牛奶	薏仁湯 蒸地瓜

※本園採用國產肉品，部份菜色會因應時令有所調整!