

111 學年上學期菜單

第一週 適用日期 (8/1~8/5✳8/29~9/2✳9/26~9/30✳10/24~10/28✳11/21~11/25✳12/19~12/23✳1/16~1/20)

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早點	奶黃包 豆漿	饅頭夾蛋 五穀米漿	蛋餅 優酪乳	紅豆麵包 牛奶	餛飩湯麵
午餐	叻仔魚炒飯 * 叻仔魚、蛋 * 蝦仁、杏鮑菇 * 蔬菜絲 * 養生蔬菜湯 * 時令水果	自助餐 * 照燒雞肉 * 蕃茄燴豆腐 * 時令蔬菜 * QQ 燕麥飯 * 芹香蘿蔔湯 * 時令水果	酢醬拌麵 * 豆干香菇肉燥 * 魯蛋 * 芹菜炒銀芽 * 山藥菇菇湯 * 時令水果	自助餐 * 南瓜燜肉丸 * 玉米炒蛋 * 時令蔬菜 * 冬瓜蛤蜊湯 * 糙米飯 * 時令水果	花生&麻油雞飯 * 雞肉、蝦米 * 香菇 * 蔬菜絲 * 金針海帶湯 * 時令水果
點心	什錦鍋燒意麵	奶酥麵包 決明子茶	餅乾 粉圓湯	蔥花卷 麥茶	慶生蛋糕 牛奶

第二週 適用日期 (8/8~8/12✳9/5~9/9✳10/3~10/7✳10/31~11/4✳11/28~12/2✳12/26~12/30)

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早點	小籠包 豆漿	雞茸玉米粥	菠蘿麵包 牛奶	蔥抓餅 糙米漿	什錦薏仁粥
午餐	海鮮烏龍麵 * 肉絲、魚坂 * 蝦仁、花枝 * 蛋、丸子 * 蔬菜絲 * 時令水果	自助餐 * 洋芋粉蒸肉 * 洋蔥炒蛋 * 時令蔬菜 * 糙米飯 * 四神薏仁湯 * 時令水果	海鮮燴飯 * 肉絲、香菇 * 蝦仁、花枝 * 筍片、蛋 * 蔬菜絲 * 味噌豆腐湯 * 時令水果	清粥小菜 * 香菇瓜仔肉燥 * 紅蘿烘蛋 * 時令蔬菜 * 地瓜或麥片粥 * 時令水果	醬燒雞肉炒麵 * 雞胸肉 * 洋蔥丁、香菇 * 蔬菜絲 * 豆薯蛋花湯 * 時令水果
點心	紅豆 黑糖豆花	菜包 紅棗枸杞茶	餅乾 紅豆西米露	玉米麵包 冬瓜茶	中華甜愛玉 小饅頭

第三週適用日期(8/15~8/19✿9/12~9/16✿10/10~10/14✿11/7~11/11✿12/5~12/9✿1/2~1/6)

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早點	雞蛋小饅頭 豆漿	沙拉堡 五穀漿	蔬菜煎餅 優酪乳	燒肉吐司 牛奶	山藥瘦肉粥
午餐	蝦仁蛋炒飯 *肉絲、鳳梨 *青豆仁、蝦仁 *洋蔥、蔬菜丁 *蔬菜蕃茄湯 *時令水果	自助餐 *糖醋魚片 *豆薯炒蛋 *時令蔬菜 *時令水果 *黃瓜魚丸湯 *QQ燕麥飯	紅燒豬肉麵 *豬肉丁 *洋蔥、紅蘿蔔 *小白菜 *魯蛋 *時令水果	雞絲肉燥飯 *雞絲 *香菇肉燥 *魯蛋、油豆腐 *炒時令蔬菜 *菜頭玉米湯 *時令水果	水餃大餐 *水餃 *酸辣湯 *時令水果
點心	鴨肉細粉	黑糖花卷 柚子茶	綠豆地瓜湯 餅乾	肉包 蜜茶	茶葉蛋 麥茶

第四週適用日期(8/22~8/26✿9/19~9/23✿10/17~10/21✿11/14~11/18✿12/12~12/16✿1/9~1/13)

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早點	海綿蛋糕 豆漿	絲瓜麵線或 麻油鮮菇麵線	黑糖小饅頭 薏仁漿	鹹粿蔬菜湯	玉米蛋飯糰 糙米漿
午餐	黃金咖哩炒飯 *雞丁或肉塊 *馬鈴薯 *紅蘿蔔、洋蔥 *海帶芽蛋花湯 *時令水果	自助餐 *紅燒燉肉 *日式蒸蛋 *時令蔬菜 *黃豆芽排骨湯 *時令水果 *五穀飯	什錦大魯麵 *肉絲、魚漿條 *香菇、筍絲 *蒜末、蔬菜 *大骨高湯 *時令水果	自助餐 *蔥油雞片 *海帶芽炒蛋 *時令蔬菜 *木須金菇湯 *時令水果 *糙米飯	中國漢堡 *肉片、鹹菜 *芝麻糖粉 *玉米濃湯 *時令水果
點心	麵線糊	芝麻包 豆漿	餅乾 薏仁湯	羅宋麵包 決明子茶	檸檬蛋糕 牛奶

※本園採用國產肉品，部份菜色會因應時令有所調整！