

115 學年上學期菜單

第一週 適用日期(8/3~8/7✳8/31~9/4✳9/28~10/2✳10/26~10/30✳11/23~11/27✳12/21~12/25✳1/18~1/22)

	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	奶油餐包 原味優酪乳	黑糖小饅頭 牛 奶	白菜雲吞麵
午餐	鮭魚蛋炒飯 *鮭魚、瘦絞肉 *毛豆、蛋 *洋蔥、紅蘿蔔 *黃瓜魚丸湯 *時令水果	自助餐 *筍乾燒肉 *塔香油豆腐 *時令蔬菜 *燕麥飯 *冬瓜蛤蠣湯 *時令水果	紅燒豬肉湯麵 *豬肉丁 *洋蔥、紅蘿蔔 *白蘿蔔 *小白菜、魯蛋 *時令水果	自助餐 *糖醋魚片 *玉米炒蛋 *時令蔬菜 *地瓜雞湯 *糙米飯 *時令水果	香菇麻油雞飯 *雞肉、蝦米 *香菇、毛豆 *蔬菜絲 *涼拌菜 *四神湯 *時令水果
點心	蔬菜麵線羹	芝麻包 決明子茶	餅 乾 紅豆西米露	玉米麵包 黑豆茶	慶生蛋糕 牛 奶

第二週 適用日期(8/10~8/14✳9/7~9/11✳10/5~10/9✳11/2~11/6✳11/30~12/4✳12/28~1/1✳1/25~1/29)

	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 牛 奶	鮮蔬湯餃
午餐	海鮮湯麵 *肉絲、魚坂 *蝦仁、花枝 *魚片、蛋 *蔬菜絲 *時令水果	自助餐 *洋芋燉肉 *南瓜冬粉煲 *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、魯蛋 *香菇肉燥 *佃煮蘿蔔 *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	雞蛋小饅頭 綠豆汁	貢丸細粉湯	奶酥麵包 豆 漿	水煮蛋 決明子茶

第三週 適用日期 (8/17~8/21✳9/14~9/18✳10/12~10/16✳11/9~11/13✳12/7~12/11✳1/4~1/8)

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早點	芝麻包 豆漿	南瓜肉末粥	蔥油餅 五穀米漿	饅頭夾蛋 優酪乳	滑蛋麵線
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 *炒蔥叻仔魚蛋 *時令蔬菜 *時令水果 *香菇雞湯 *五穀飯	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 *香滷小雞腿 *蔥燒豆腐 *時令蔬菜 *酸菜鴨肉湯 *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 *玉米排骨湯 *時令水果
點心	餅乾 桂圓綠豆蒜	奶皇包 柚子茶	墨西哥麵包 麥茶	燒賣 蔬菜蛋花湯	水煎包 麥茶

第四週 適用日期 (8/24~8/28✳9/21~9/25✳10/19~10/23✳11/16~11/20✳12/14~12/18✳1/11~1/15)

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早點	起司饅頭 豆漿	玉米蛋餅 牛奶	香芋肉鹹粥	鮭魚蛋吐司 糙米漿	香鬆蛋飯糰 優酪乳
午餐	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 *香滷豬排 *玉米炒蛋 *時令蔬菜 *海芽味噌湯 *時令水果 *紫米飯	蔬菜炒烏龍麵 *瘦肉絲、蛋 *高麗菜、洋蔥 *紅蘿蔔、木耳 *豆芽菜 *蘿蔔貢丸湯 *時令水果	自助餐 *藥膳雞 *菜脯杏鮑蛋 *時令蔬菜 *薑絲蜆湯 *時令水果 *小米飯	水餃大餐 *水餃 *酸辣湯 *時令水果
點心	鍋燒意麵	鮮肉包 冬瓜茶	仙草粉圓湯 餅乾	芝麻餐包 枸杞茶	地瓜 薏仁湯

※本園採用國產肉品，部份菜色會因應時令有所調整！