

113 學年上學期菜單

第一週 適用日期(8/5~8/9✳9/2~9/6✳9/30~10/4✳10/28~11/2✳11/25~11/29✳12/23~12/27✳1/20~1/24)

	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	蔬菜麵線羹	芝麻包 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(8/12~8/16✳9/9~9/13✳10/7~10/11✳11/4~11/8✳12/2~12/6✳12/30~1/3)

	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 *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	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(8/19~8/23✳9/16~9/20✳10/14~10/18✳11/11~11/15✳12/9~12/13✳1/6~1/10)

	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	鮮蔬滑蛋 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 *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 *蔥燒豆腐 *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	雞蛋糕 牛奶	仙草粉圓湯 餅乾	玉米濃湯 羅宋麵包	鹹蛋糕 杏仁豆漿

第四週 適用日期(8/26~8/30✳9/23~9/27✳10/21~10/25✳11/18~11/22✳12/16~12/20✳1/13~1/17)

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早點	起司饅頭 豆漿	香芋肉鹹粥	玉米蛋餅 牛奶	鮪魚蛋吐司 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 *香滷豬排 *玉米炒蛋 *時令蔬菜 *海芽味噌湯 *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	蔬菜炒烏龍麵 *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	肉燥湯麵	墨西哥麵包 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!