

日期	星期	早點	午 餐						下午點心	餐點類別檢核			
			主食	主菜	副菜一	副菜二	湯	水果		1 全穀 根莖類	2 豆蛋魚 肉奶類	3 蔬菜類	4 水果類
6/1	日	週休											
6/2	一	當歸紅麵線1.2.3	白米飯1	鹹蛋蒸肉2.3	紅燒豆腐2.3	時令蔬菜3	冬瓜排骨湯1.2.3	時令水果4	醬油拉麵1.2.3	✓	✓	✓	✓
6/3	二	蔬菜菇菇粥1.2.3	古早味炒米粉1.2.3			時令蔬菜3	香菇貢丸湯2.3	時令水果4	鮮奶饅頭1 冬瓜茶1	✓	✓	✓	✓
6/4	三	葡萄乾吐司1.2 牛奶2	紫米飯1	竹筍炒肉1.2	金針菇燴絲瓜1.2	時令蔬菜3	南瓜湯1.2	時令水果4	什錦麵1.2.3	✓	✓	✓	✓
6/5	四	絲瓜麵線1.2.3	鮮蔬燴飯			時令蔬菜3		時令水果4	冰糖銀耳甜湯1	✓	✓	✓	✓
6/6	五	鮪魚玉米粥1.2.3	糙米飯1	冬瓜燉肉1.2	炒麵腸2.3	時令蔬菜3	竹筍雞湯2.3	時令水果4	蔥麵包1.3 麥茶1	✓	✓	✓	✓
6/7	六	週休											
6/8	日												
6/9	一	油蔥麵線1.2.3	白米飯1	咖哩雞丁1.2	香油拌海帶結2.3	時令蔬菜3	川菜肉絲湯2.3	時令水果4	味噌拉麵1.2.3	✓	✓	✓	✓
6/10	二	芙蓉粥1.2.3	大滷麵1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	鮮肉包1.2 決明子茶1	✓	✓	✓	✓
6/11	三	雞蛋吐司1.2 牛奶2	紫米飯1	茄汁豬柳2.3	炒豆干2.3	時令蔬菜3	蕃茄洋蔥湯1.2.3	時令水果4	米粉羹1.2.3	✓	✓	✓	✓
6/12	四	地瓜粥1.2	洋芋蔬菜燴飯1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	芋頭西米露1.2	✓	✓	✓	✓
6/13	五	什錦冬粉1.2.3	糙米飯1	香菇肉燥1.2	紅燒豆腐2.3	時令蔬菜3	菠菜蛋花湯2.3	時令水果4	麵包1 枸杞茶1	✓	✓	✓	✓
6/14	六	週休											
6/15	日												
6/16	一	海帶芽冬粉1.2.3	白米飯1	芋頭燉肉1.2.3	蔥爆干絲2.3	時令蔬菜3	柴魚海菜湯2.3	時令水果4	福菜麵線1.2.3	✓	✓	✓	✓
6/17	二	清粥1 肉鬆2	日式味噌蔬菜拉麵1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	黑糖饅頭1 紅棗茶1	✓	✓	✓	✓
6/18	三	火腿吐司1.2 牛奶2	紫米飯1	糖醋雞肉2.3	滷白菜2.3	時令蔬菜3	玉米排骨湯1.2	時令水果4	肉燥麵1.2.3	✓	✓	✓	✓
6/19	四	銀芽麵線1.2.3	紅燒獅子頭燴飯1.2.3			時令蔬菜3	白菜豆腐湯2.3	時令水果4	仙草蜜1	✓	✓	✓	✓
6/20	五	南瓜粥1.3	糙米飯1	香菇貢丸滷肉2.3	木耳炒蛋2.3	時令蔬菜3	冬瓜湯3	時令水果4	麵包1 菊花茶1	✓	✓	✓	✓
6/21	六	週休											
6/22	日												
6/23	一	滑蛋麵線1.2.3	白米飯1	洋蔥炒肉絲2.3	紅燒豆包2.3	時令蔬菜3	金針菇湯2.3	時令水果4	擔仔麵1.2.3	✓	✓	✓	✓
6/24	二	菠菜玉米粥1.2.3	鮮蔬雞麵1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	小花捲1.3 桂圓茶1	✓	✓	✓	✓
6/25	三	紅豆吐司1.2 牛奶2	紫米飯1	馬鈴薯燉肉1.2.3	螞蟻上樹1.2	時令蔬菜3	絲瓜湯2.3	時令水果4	紅麵線羹1.2.3	✓	✓	✓	✓
6/26	四	木耳冬粉湯1.2.3	蔬菜親子丼飯1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	黑糖粉圓1	✓	✓	✓	✓
6/27	五	瓠瓜粥1.2.3	糙米飯1	瓜仔肉2.3	涼拌木耳2.3	時令蔬菜3	香菇丸黃瓜湯2.3	時令水果4	麵包1 紅棗茶1	✓	✓	✓	✓
6/28	六	週休											
6/29	日												
6/30	一	香菇肉臊麵1.2.3	白米飯1	豉椒炒肉絲2.3	銀芽豆皮2.3	時令蔬菜3	蕃茄蛋花湯2.3	時令水果4	絲瓜麵線1.2.3	✓	✓	✓	✓

※本園食材來源一律使用國產豬肉。 ※ 以上中午餐點均附有當季水果；青菜蔬果類，會因季節、氣候不定而做微調。

※依衛生福利部公告「食品過敏原標示規定」，易引起過敏的食物有甲殼類、芒果、花生、牛奶、羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等及其製品，不適合對其過敏者食用。請家長務必事先告知園方幼童是否有對其上述食物過敏，以利個別調整餐點。