

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	
11/1	六	週休												
11/2	日	週休												
11/3	一	蘿蔔鹹粥1.2.3	白米飯1	紅燒雞肉2.3	什錦海帶絲3	時令蔬菜3	玉米濃湯1.2	時令水果4	米粉羹1.2.3	✓	✓	✓	✓	
11/4	二	什錦冬粉1.2.3	客家炒飯1.2.3			時令蔬菜3	筍子雞湯2.3	時令水果4	鮮奶甜心捲1	決明子茶1	✓	✓	✓	✓
11/5	三	布丁蛋糕1.2 牛奶2	紫米飯1	糖醋雞丁2.3	肉末冬粉1.2	時令蔬菜3	冬瓜湯1.3	時令水果4	黑糖粉條珍珠1		✓	✓	✓	✓
11/6	四	油蔥板條湯1.2.3	什錦雞肉丼飯1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	魚丸米粉湯1.2.3		✓	✓	✓	✓
11/7	五	叻仔魚粥1.2.3	糙米飯1	瓜仔雞肉燥2.3	菜脯蛋2.3	時令蔬菜3	海帶芽蛋花湯2.3	時令水果4	麵包1	枸杞茶1	✓	✓	✓	✓
11/8	六	週休												
11/9	日	週休												
11/10	一	古早味鹹麵線1.2.3	白米飯1	壽喜燒2.3	咖哩魚蛋2.3	時令蔬菜3	黃瓜豆腐湯2.3	時令水果4	蔬菜麵1.2.3		✓	✓	✓	✓
11/11	二	芋頭鹹粥1.2.3	大滷麵1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	銀絲捲1	紅棗茶1	✓	✓	✓	✓
11/12	三	雞蛋吐司1.2 牛奶2	紫米飯1	滷小腿2.3	香芹干絲2.3	時令蔬菜3	香菇貢丸湯2.3	時令水果4	擔仔麵1.2.3		✓	✓	✓	✓
11/13	四	肉燥蔬菜冬粉1.2.3	雞肉鮮蔬燴飯1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	黑糖粉圓1		✓	✓	✓	✓
11/14	五	翡翠銀魚粥1.2.3	糙米飯1	金沙雞肉杏鮑菇2.3	炒甜不辣2.3	時令蔬菜3	木耳絲湯2.3	時令水果4	麵包1	決明子茶1	✓	✓	✓	✓
11/15	六	週休												
11/16	日	週休												
11/17	一	什錦粥1.2.3	白米飯1	洋蔥雞柳2.3	海茸燴九層塔3	時令蔬菜3	紫菜蛋花湯2.3	時令水果4	肉燥湯麵1.2.3		✓	✓	✓	✓
11/18	二	絲瓜麵線1.2.3	咖哩炒麵1.2.3			時令蔬菜3	大黃瓜湯3	時令水果4	小肉包1.2	菊花茶1	✓	✓	✓	✓
11/19	三	葡萄乾吐司1.4 牛奶2	紫米飯1	鹹蛋蒸雞肉2	涼拌素雞2.3	時令蔬菜3	蘿蔔魚丸湯2.3	時令水果4	關東煮2.3		✓	✓	✓	✓
11/20	四	什錦冬粉1.2.3	鮮蔬雞肉蛋炒飯1.2.3			時令蔬菜3	味噌湯1.2	時令水果4	紅豆芋圓1		✓	✓	✓	✓
11/21	五	清粥1 肉鬆2	糙米飯1	香菇燴雞丁2.3	魚香茄子2.3	時令蔬菜3	酸辣湯2.3	時令水果4	麵包1	桂圓茶1	✓	✓	✓	✓
11/22	六	週休												
11/23	日	週休												
11/24	一	蔬菜雜燴粥1.2.3	白米飯1	香菇肉燥2.3	玉米炒毛豆2.3	時令蔬菜3	味噌豆腐湯1.2	時令水果4	貢丸米粉湯1.2.3		✓	✓	✓	✓
11/25	二	銀魚麵線1.2.3	紅醬義大利麵1.2.3			時令蔬菜3	玉米大骨湯2.3	時令水果4	黑饅頭1	冬瓜茶1	✓	✓	✓	✓
11/26	三	火腿吐司1.2 牛奶2	紫米飯1	干豆燉雞肉1.2	蠔油杏鮑菇2.3	時令蔬菜3	蕃茄蛋花湯2.3	時令水果4	粿仔湯1.2.3		✓	✓	✓	✓
11/27	四	蔥油冬粉1.2.3	紅燒豬肉燴飯1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	綠豆QQ1		✓	✓	✓	✓
11/28	五	香菇雞肉粥1.2.3	糙米飯1	打拋雞1.2.3	豆干炒韭菜2.3	時令蔬菜3	蒜頭雞湯2.3	時令水果4	麵包1	麥茶1	✓	✓	✓	✓
11/29	六	週休												
11/30	日	週休												

※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。