

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	
5/1	五	五一勞動節放假一天												
5/2	六	週休												
5/3	日	週休												
5/4	一	什錦麵線1.2.3	白米飯1	肉末燒豆干丁1.2	毛豆玉米1.2.3	時令蔬菜3	針菇海菜湯2.3	時令水果4	米粉羹1.2.3		✓	✓	✓	✓
5/5	二	鮪魚粥1.2.3	瓜仔雞丁麵1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	芝麻包1	洛神花茶1	✓	✓	✓	✓
5/6	三	雞蛋吐司1.2 牛奶2	紫米飯1	麵筋滷肉1.2	凉拌海帶結3	時令蔬菜3	玉米濃湯1.2.3	時令水果4	什錦湯麵1.2.3		✓	✓	✓	✓
5/7	四	蔥油冬粉1.2.3	雞肉洋芋燴飯1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	綠豆芋圓1		✓	✓	✓	✓
5/8	五	玉米粥1.2.3	糙米飯1	絲瓜燴蛋2.3	客家小炒1.2.3	時令蔬菜3	酸菜排骨湯2.3	時令水果4	麵包1	桂圓茶1	✓	✓	✓	✓
5/9	六	週休												
5/10	日	週休												
5/11	一	雞絲麵1.2.3	白米飯1	五香肉絲1.2.3	紅蘿蔔炒蛋2.3	時令蔬菜3	蕃茄蛋花湯2.3	時令水果4	什錦米粉湯1.2.3		✓	✓	✓	✓
5/12	二	蔬菜粥1.2.3	精燉紅燒麵1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	鮮奶饅頭1	菊花茶1	✓	✓	✓	✓
5/13	三	奶酥吐司1 牛奶2	紫米飯1	茄汁雞柳2.3	炒三絲2.3	時令蔬菜3	紫菜蛋花湯2.3	時令水果4	魚丸麵線1.2.3		✓	✓	✓	✓
5/14	四	芙蓉冬粉1.2.3	沙茶豬肉燴飯1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	紅豆QQ1		✓	✓	✓	✓
5/15	五	蘿蔔粥1.2.3	糙米飯1	紅糟燒肉2	酸菜麵腸2.3	時令蔬菜3	鳳梨苦瓜雞湯2.3	時令水果4	麵包1	紅棗茶1	✓	✓	✓	✓
5/16	六	週休												
5/17	日	週休												
5/18	一	銀芽冬粉1.2.3	白米飯1	瓜仔肉2.3	玉米燴蟹絲2.3	時令蔬菜3	蕃茄菌菇湯2.3	時令水果4	什錦麵疙瘩1.2.3		✓	✓	✓	✓
5/19	二	南瓜粥1.3	日式拉麵1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	小肉包1.2	枸杞茶1	✓	✓	✓	✓
5/20	三	綜合吐司1 牛奶2	紫米飯1	冬瓜煨肉2.3	醬燒豆皮2	時令蔬菜3	味噌湯1	時令水果4	紅麵線羹1.2		✓	✓	✓	✓
5/21	四	清粥1 肉鬆2	紅燒豬肉燴飯1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	冬瓜粉條1		✓	✓	✓	✓
5/22	五	高麗菜麵線1.2	糙米飯1	蘿蔔燴肉2.3	洋蔥炒蛋2.3	時令蔬菜3	木耳絲湯2.3	時令水果4	麵包1	麥茶1	✓	✓	✓	✓
5/23	六	週休												
5/24	日	週休												
5/25	一	肉燥麵線1.2.3	白米飯1	紅燒雞肉1.2.3	螞蟻上樹1.2.3	時令蔬菜3	南瓜排骨湯1.2	時令水果4	榨菜肉絲麵1.2.3		✓	✓	✓	✓
5/26	二	雞蓉粥1.2.3	咖哩燴飯1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	銀絲捲1	冬瓜茶1	✓	✓	✓	✓
5/27	三	火腿起司吐司1.2 牛奶2	紫米飯1	炸豬排2	魚香茄子2.3	時令蔬菜3	四神薏仁湯1.2	時令水果4	鍋燒雞絲麵1.2.3		✓	✓	✓	✓
5/28	四	絲瓜冬粉1.2.3	干炒河粉1.2.3			時令蔬菜3	香菇貢丸湯2.3	時令水果4	仙草蜜1		✓	✓	✓	✓
5/29	五	芋頭粥1.2	糙米飯1	京醬肉絲1.2	白菜滷2.3	時令蔬菜3	蔬菜蛋花湯2.3	時令水果4	麵包1	菊花茶1	✓	✓	✓	✓
5/30	六	週休												
5/31	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。