

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	
8/1	六	週休												
8/2	日													
8/3	一	莧菜麵線1.2.3	白米飯1	五香肉燥2	涼拌三絲2.3	時令蔬菜3	當歸肉絲湯2.3	時令水果4	榨菜肉絲麵1.2.3	✓	✓	✓	✓	
8/4	二	高麗菜粥1.2.3	什錦麵1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	甜心捲1	枸杞茶1	✓	✓	✓	✓
8/5	三	奶酥吐司1.2 牛奶1	紫米飯1	豆乾丁燒肉2.3	黃瓜甜不辣2.3	時令蔬菜3	青菜豆腐湯2.3	時令水果4	紅麵線羹1.2.3	✓	✓	✓	✓	
8/6	四	油蔥冬粉1.2.3	雞肉鮮蔬番茄燴飯1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	檸檬愛玉1	✓	✓	✓	✓	
8/7	五	鮪魚粥1.2.3	糙米飯1	洋蔥肉絲2.3	客家小炒1.2.3	時令蔬菜3	紫菜吻仔魚湯2.3	時令水果4	麵包1	冬瓜茶1	✓	✓	✓	✓
8/8	六	週休												
8/9	日													
8/10	一	香菇豆皮冬粉1.2.3	白米飯1	咖哩雞丁1.2	醬燒海帶結3	時令蔬菜3	木耳金針菇湯2.3	時令水果4	陽春麵1.2.3	✓	✓	✓	✓	
8/11	二	瓠瓜粥1.2.3	大滷麵1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	花捲1	菊花茶1	✓	✓	✓	✓
8/12	三	葡萄乾吐司1.2 牛奶1	紫米飯1	梅干肉燥2.3	芹菜炒豆包2.3	時令蔬菜3	冬瓜湯2.3	時令水果4	米粉羹1.2.3	✓	✓	✓	✓	
8/13	四	絲瓜麵線1.2.3	紅燒豬肉燴飯1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	仙草蜜1	✓	✓	✓	✓	
8/14	五	香菇雞肉粥1.2.3	糙米飯1	番茄洋芋滷肉2.3	玉米Q腸2.3	時令蔬菜3	酸菜豬血湯2.3	時令水果4	麵包1	桂圓茶1	✓	✓	✓	✓
8/15	六	週休												
8/16	日													
8/17	一	肉燥冬粉1.2	白米飯1	瓜仔肉2.3	醬燒杏包菇3	時令蔬菜3	魚丸湯2.3	時令水果4	担仔麵1.2.3	✓	✓	✓	✓	
8/18	二	吻仔魚粥1.2.3	鍋燒烏龍麵1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	黑糖饅頭1	洛神花茶1	✓	✓	✓	✓
8/19	三	雞蛋吐司1.2 牛奶1	紫米飯1	馬鈴薯滷肉1.2	涼拌木耳3	時令蔬菜3	瓠瓜湯2.3	時令水果4	關東煮1.2.3	✓	✓	✓	✓	
8/20	四	清粥1 肉鬆2	咖哩雞肉燴飯1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	黑糖粉圓1	✓	✓	✓	✓	
8/21	五	銀芽麵線1.2.3	糙米飯1	南瓜燜肉2.3	紅燒素雞2	時令蔬菜3	味噌豆腐蛋花湯2.3	時令水果4	麵包1	決明子茶1	✓	✓	✓	✓
8/22	六	週休												
8/23	日													
8/24	一	冬菜冬粉1.2.3	白米飯1	京醬肉絲2.3	茄汁甜不辣2	時令蔬菜3	海帶芽蛋花湯2.3	時令水果4	肉燥麵1.2.3	✓	✓	✓	✓	
8/25	二	蘿蔔粥1.2.3	紅燒豬肉蔬菜麵1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	小肉包1.2	麥茶1	✓	✓	✓	✓
8/26	三	火腿吐司1.2 牛奶1	紫米飯1	香菇肉燥2.3	炒三絲2.3	時令蔬菜3	蘿蔔湯2.3	時令水果4	魚丸米粉1.2.3	✓	✓	✓	✓	
8/27	四	什錦麵線1.2.3	洋芋蔬菜燴飯1.2.3			時令蔬菜3		時令水果4	綠豆西米露1	✓	✓	✓	✓	
8/28	五	玉米瘦肉粥1.2.3	糙米飯1	糖醋雞丁2.3	蔥爆干片2.3	時令蔬菜3	黃瓜魚丸湯2.3	時令水果4	麵包1	紅棗茶1	✓	✓	✓	✓
8/29	六	週休												
8/30	日													
8/31	一	木耳絲冬粉1.2.3	白米飯1	宮保雞丁2.3	香菇百頁2.3	時令蔬菜3	玉米排骨湯2.3	時令水果4	醬油拉麵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。