

日期	星期	早餐		午餐		點心	備註
3/1	五	小饅頭	鮮奶	糖醋雞丁、四季豆炒豆干		海帶芽豆腐湯	魚丸冬粉湯
3/4	一	菇菇雞肉粥		瓜仔肉、番茄豆包		牛蒡排骨湯	壽司
3/5	二	小餐包	牛蒡茶	夏威夷炒飯		金針排骨湯	茶葉蛋 防災演練
3/6	三	小饅頭	豆漿	三杯雞、燴雙菇		蘿蔔排骨湯	時蔬板條湯 防災演練
3/7	四	蘿蔔糕	豆漿	五香肉燥、滷蛋		枸杞雞湯	可口鬆餅
3/8	五	杯子蛋糕	鮮奶	杏鮑菇雞柳、滷海帶結		山藥排骨湯	關東煮
3/11	一	花捲	豆漿	京醬肉絲、開陽白菜		番茄蛋花湯	綠豆薏仁湯
3/12	二	法式吐司	鮮奶	馬鈴薯燉肉、香菇麵筋		青菜小魚乾湯	紫米飯糰
3/13	三	白煮蛋	豆漿	什錦炒麵		酸辣湯	時蔬麵線
3/14	四	小菠蘿	決明子茶	蒜香魚片、紅蘿蔔滷車輪		大黃瓜排骨湯	紅豆湯
3/15	五	高麗菜瘦肉粥		滷豬腱肉、日式蒸蛋		薏仁排骨湯	椰香西米露
3/18	一	玉米脆片	鮮奶	清蒸魚、彩椒鮮菇		紫菜蛋花湯	陽春麵
3/19	二	三明治	豆漿	紅燒獅子頭、家常豆腐		香菇雞湯	豆沙包
3/20	三	蛋餅	豆漿	蔥爆肉絲、魚香茄子		青菜排骨湯	鮪魚米粉湯
3/21	四	清粥小菜		主廚燒肉、客家小炒		蘿蔔排骨湯	草莓吐司
3/22	五	南瓜饅頭	牛蒡茶	番茄肉醬義大利麵		玉米濃湯	慶生會
3/25	一	荷包蛋	豆漿	洋芋肉末、紅燒豆腐		番茄洋蔥湯	餛飩麵
3/26	二	玉米脆片	鮮奶	高麗菜豬肉水餃		薑絲蛤蜊湯	肉鬆飯糰 校外教學
3/27	三	起司饅頭	豆漿	洋蔥炒肉片、玉米炒蛋		四神湯	肉燥乾麵
3/28	四	蘿蔔糕	豆漿	茄汁雞丁、螞蟻上樹		玉米排骨湯	切仔麵
3/29	五	雞蓉玉米粥		鹽酥雞、芹香干絲		蒜香雞湯	蔥抓餅

*飯:白飯+糙米。

*午餐均配季節時蔬1份、水果1份。

*本園一律使用國產豬肉食材。

*菜單如有調整，以公告在園所餐點欄為主。