

日期	星期	早餐		午餐		點心	備註
4/1	一	起司饅頭	豆漿	香菇肉燥、油豆腐	蘿蔔 排骨湯	綠豆湯	
4/2	二	白煮蛋	鮮奶	蒜香吻仔魚、開陽蘿蔔絲	青菜 豆腐湯	草莓吐司	
4/3	三	三明治	鮮奶	番茄肉醬義大利麵	玉米 濃湯	關東煮	
4/8	一	清粥小菜		田園肉絲炒飯	牛蒡 排骨湯	焗烤麵	
4/9	二	蘿蔔糕	豆漿	打拋肉、韭菜炒甜不辣	香菇 雞湯	紫米飯糰	
4/10	三	葡萄乾餐包	鮮奶	香酥雞塊(炸)、番茄豆包	四神湯	麵疙瘩	
4/11	四	古早味蛋糕	鮮奶	茄汁雞丁、麻婆豆腐(不辣)	南瓜 排骨湯	肉包	
4/12	五	蛋餅	決明子茶	杏鮑菇炒雞丁、滷海帶結	金針 排骨湯	綠豆薏仁湯	
4/15	一	黑糖饅頭	豆漿	小黃瓜炒肉片、燴雙菇	番茄 洋蔥湯	鮮蔬冬粉湯	
4/16	二	台式肉粥		清蒸魚、炒三絲	海帶芽 蛋花湯	壽司	
4/17	三	鮪魚堡	豆漿	京醬肉絲、洋芋紅蘿蔔	玉米 排骨湯	紅豆湯	
4/18	四	玉米脆片	鮮奶	紅燒雞腿、大黃瓜炒木耳	冬瓜 排骨湯	蔥抓餅	
4/19	五	起司吐司	鮮奶	蜜汁豬排(炸)、番茄豆腐	枸杞 雞湯	慶生會	整合性 兒童篩 檢日
4/22	一	小饅頭	豆漿	紅燒肉、芹香豆干	海帶 排骨湯	玉米濃湯+ 法式麵包	
4/23	二	法式吐司	豆漿	茄汁雞丁、木須炒麵腸、	蘿蔔 排骨湯	茶葉蛋	
4/24	三	雞蓉玉米粥		紅燒獅子頭、客家小炒	蒜香 雞湯	椰奶西米露	
4/25	四	玉米脆片	鮮奶	三杯雞腿、螞蟻上樹	山藥 排骨湯	豆沙包	
4/26	五	小菠蘿	鮮奶	洋蔥炒肉絲、魚香茄子	大黃瓜 排骨湯	陽春麵	
4/29	一	高麗菜瘦肉粥		滷豬腱肉、玉米炒蛋	番茄 豆腐湯	肉燥乾麵	
4/30	二	花捲	牛蒡茶	高麗菜豬肉水餃	酸辣湯	肉鬆飯糰	校外 教學

*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。