

日期	星期	早餐		午餐			點心
4/1	二	玉米脆片	鮮奶	蜜汁雞丁、芹香豆干	時令蔬菜	玉米排骨湯	什錦麵線
4/2	三	玉米蔬菜粥		日式親子丼飯	時令蔬菜	蓮子雞湯	雜糧饅頭
4/7	一	香煎蘿蔔糕	枸杞茶	台式打拋豬、滷三寶	時令蔬菜	蘿蔔排骨湯	雲吞麵
4/8	二	水煮蛋	豆漿	茄汁燒肉、紅蘿蔔炒蛋	時令蔬菜	羅宋湯	紅豆湯
4/9	三	小肉包	鮮奶	糖醋里肌、紅燒豆腐	時令蔬菜	活力蔬菜湯	枸杞小米粥
4/10	四	蒸馬鈴薯	豆漿	珍菇肉絲、白菜滷	時令蔬菜	味噌豆腐湯	鮮蔬湯麵
4/11	五	水煮玉米	鮮奶	日式咖哩飯	時令蔬菜	南瓜濃湯	黑糖饅頭
4/14	一	蛋餅	決明子茶	橙汁雞丁、螞蟻上樹	時令蔬菜	紫菜蛋花湯	地瓜甜湯
4/15	二	蔬菜田園粥		海結燒肉、洋蔥炒蛋	時令蔬菜	蓮藕排骨湯	肉絲冬粉
4/16	三	烤地瓜	鮮奶	栗子燒雞、茄汁豆包	時令蔬菜	蔬菜肉絲湯	紅豆紫米粥
4/17	四	蔥抓餅	豆漿	豆酥魚片、日式蒸蛋	時令蔬菜	香菇排骨湯	日式烏龍麵
4/18	五	小兔包	牛蒡茶	古早味南瓜米粉	時令蔬菜	雙蘿蔔湯	小可頌
4/21	一	土司夾蛋	米漿	彩椒豬柳、玉米炒毛豆	時令蔬菜	翡翠銀魚羹	肉絲米台目
4/22	二	芝麻包	鮮奶	洋蔥炒肉絲、醬燒冬瓜	時令蔬菜	蔬菜蛋花湯	小餐包
4/23	三	皮蛋瘦肉粥		鐵板豬柳、客家小炒	時令蔬菜	冬瓜蛤蠣湯	綠豆薏仁湯
4/24	四	葡萄吐司	鮮奶	塔香三杯雞、蔥花蛋	時令蔬菜	枸杞雞湯	肉絲湯麵
4/25	五	迷你銀絲卷	豆漿	豬肉燴飯	時令蔬菜	青菜豆腐湯	慶生會
4/28	一	奶皇包	麥茶	香菇肉絲、黃瓜炒木耳	時令蔬菜	金針排骨湯	湯餃
4/29	二	起司三明治		玉米雞丁、蒜香四季豆	時令蔬菜	味噌海帶湯	香菇米粉湯
4/30	三	雞蓉玉米粥		五香滷肉、三色炒豆干	時令蔬菜	鮮菇肉絲湯	桂圓銀耳湯

*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在園所。
 *菜單如有調整，以公告為準。
 *4/22(二)小班校外教學