

日期	星期	早餐		午餐			點心	備註
5/2	五	法國吐司	豆漿	客家炒粄條	時令蔬菜	香菇雞湯	蔥抓餅	
5/5	一	花捲	枸杞茶	醬燒雞肉 香燒豆腐	時令蔬菜	紫菜 蛋花湯	麵疙瘩	
5/6	二	蘿蔔糕湯		蔥爆豬肉絲 玉米炒蛋	時令蔬菜	大黃瓜湯	芋頭米粉	
5/7	三	玉米脆片	鮮奶	香菇蠔油雞 芹香干絲	時令蔬菜	四神湯	椰香西米 露	
5/8	四	高麗菜粥		杏鮑菇炒豬肉絲 洋蔥炒蛋	時令蔬菜	蘿蔔 排骨湯	關東煮	
5/9	五	南瓜饅頭	豆漿	茄汁義大利麵	時令蔬菜	玉米濃湯	紅豆湯	
5/12	一	小肉包	麥茶	馬鈴薯燉肉 田園三景	時令蔬菜	酸辣湯	什錦米苔 目	
5/13	二	紅豆吐司	鮮奶	蜜汁雞柳 番茄炒蛋	時令蔬菜	紅蘿蔔 玉米湯	綠豆薏仁 湯	
5/14	三	高麗菜肉末粥		紅燒獅子頭 蒜香豆干	時令蔬菜	莧菜吻仔魚 湯	原味饅頭	
5/15	四	九層塔蛋餅	豆漿	糖醋雞丁 家常豆腐	時令蔬菜	鮮菇湯	可口鬆餅	
5/16	五	鮪魚吐司	紅棗茶	豬肉燴飯	時令蔬菜	海帶芽蛋花 湯	小波蘿	
5/19	一	黑糖饅頭	牛蒡茶	京醬肉絲 滷海結	時令蔬菜	南瓜湯	雞絲麵	
5/20	二	芝麻包	豆漿	醬蔥雞丁 菇菇蛋	時令蔬菜	味噌 豆腐湯	大滷麵	
5/21	三	銀絲卷	鮮奶	咕咾肉 黃瓜燴丸片	時令蔬菜	山藥排骨湯	八寶粥	
5/22	四	玉米粥		滷棒棒腿 客家小炒	時令蔬菜	金針肉絲湯	三絲冬粉	
5/23	五	水煮玉米	豆漿	夏威夷蛋炒飯	時令蔬菜	竹筍排骨湯	慶生會	
5/26	一	豆沙包	豆漿	土魠魚 滷冬瓜	時令蔬菜	青菜豆腐湯	香菇麵線	
5/27	二	全麥饅頭	決明子 茶	紅燒雞丁 日式蒸蛋	時令蔬菜	海帶 排骨湯	壽司	
5/28	三	雞蓉玉米粥		洋芋肉末 炒三絲	時令蔬菜	薑絲蛤蠣湯	味噌拉麵	
5/29	四	奶皇包	牛蒡茶	油飯	時令蔬菜	蘑菇濃湯	茶葉蛋	

\*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。