

| 日期   | 星期 | 早餐     |      | 午餐              |      |            | 點心    | 備註 |
|------|----|--------|------|-----------------|------|------------|-------|----|
| 5/2  | 五  | 法國吐司   | 豆漿   | 客家炒粿條           | 時令蔬菜 | 香菇雞湯       | 蔥抓餅   |    |
| 5/5  | 一  | 花捲     | 枸杞茶  | 醬燒雞肉<br>香燒豆腐    | 時令蔬菜 | 紫菜<br>蛋花湯  | 麵疙瘩   |    |
| 5/6  | 二  | 蘿蔔糕湯   |      | 蔥爆豬肉絲<br>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<br>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<br>洋蔥炒蛋 | 時令蔬菜 | 蘿蔔<br>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<br>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<br>番茄炒蛋    | 時令蔬菜 | 紅蘿蔔<br>玉米湯 | 綠豆薏仁湯 |    |
| 5/14 | 三  | 高麗菜肉末粥 |      | 紅燒獅子頭<br>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<br>家常豆腐    | 時令蔬菜 | 鮮菇湯        | 可口鬆餅  |    |
| 5/16 | 五  | 鮭魚吐司   | 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<br>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<br>菇菇蛋     | 時令蔬菜 | 味噌<br>豆腐湯  | 大滷麵   |    |
| 5/21 | 三  | 銀絲卷    | 鮮奶   | 咕咾肉<br>黃瓜燴九片    | 時令蔬菜 | 山藥排骨湯      | 八寶粥   |    |
| 5/22 | 四  | 玉米粥    |      | 滷棒棒腿<br>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   | 土魷魚<br>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<br>日式蒸蛋    | 時令蔬菜 | 海帶<br>排骨湯  | 壽司    |    |
| 5/28 | 三  | 雞蓉玉米粥  |      | 洋芋肉末<br>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。