

| 日期 | 星期 | 早餐 | | 午餐 | | | | 點心 | 備註 |
|------|----|-------|------|--------|----------|------|--------|-------|----|
| 3/2 | 一 | 銀絲卷 | 豆漿 | 京醬肉絲 | 滷白菜 | 時令蔬菜 | 冬瓜湯 | 關東煮 | |
| 3/3 | 二 | 奶酥吐司 | 鮮奶 | 清蒸魚 | 螞蟻上樹 | 時令蔬菜 | 金針排骨湯 | 綠豆薏仁湯 | |
| 3/4 | 三 | 清粥小菜 | | 蒜香吻仔魚 | 番茄炒豆包 | 時令蔬菜 | 蘿蔔排骨湯 | 奶皇包 | |
| 3/5 | 四 | 蛋餅 | 決明子茶 | 瓜仔肉 | 燴雙菇 | 時令蔬菜 | 紅棗雞湯 | 味噌拉麵 | |
| 3/6 | 五 | 原味饅頭 | 豆漿 | 義大利肉醬麵 | | 時令蔬菜 | 玉米濃湯 | 可口鬆餅 | |
| 3/9 | 一 | 營養三明治 | 豆漿 | 醬燒豬肉片 | 韭菜炒蛋 | 時令蔬菜 | 南瓜排骨湯 | 蔥抓餅 | |
| 3/10 | 二 | 黑糖饅頭 | 黑豆茶 | 三杯雞 | 客家小炒 | 時令蔬菜 | 番茄蛋花湯 | 雞絲麵 | |
| 3/11 | 三 | 吻仔魚粥 | | 滷豬腱肉 | 蒜香花椰菜 | 時令蔬菜 | 枸杞雞湯 | 紅豆包 | |
| 3/12 | 四 | 南瓜饅頭 | 豆漿 | 馬鈴薯燉肉 | 日式蒸蛋 | 時令蔬菜 | 四神湯 | 水煮玉米 | |
| 3/13 | 五 | 玉米脆片 | 鮮奶 | 咖哩雞肉飯 | | 時令蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 茶葉蛋 | |
| 3/16 | 一 | 水煮蛋 | 豆漿 | 香酥豬排 | 糖醋甜不辣 | 時令蔬菜 | 田園蔬菜湯 | 焗烤麵 | |
| 3/17 | 二 | 蘿蔔糕 | 鮮奶 | 照燒雞丁 | 菇菇蛋 | 時令蔬菜 | 玉米條排骨湯 | 草莓吐司 | |
| 3/18 | 三 | 玉米瘦肉粥 | | 紅燒獅子頭 | 香炒雙絲 | 時令蔬菜 | 香菇雞湯 | 壽司 | |
| 3/19 | 四 | 肉鬆吐司 | 豆漿 | 糖醋雞丁 | 麻婆豆腐(不辣) | 時令蔬菜 | 蛤蠣湯 | 客家米苔目 | |
| 3/20 | 五 | 起司饅頭 | 鮮奶 | 什錦炒飯 | | 時令蔬菜 | 青菜魚丸湯 | 慶生會 | |
| 3/23 | 一 | 蔥花捲 | 豆漿 | 洋芋肉末 | 紅燒豆腐 | 時令蔬菜 | 蒜頭雞湯 | 肉鬆飯糰 | |
| 3/24 | 二 | 法國吐司 | 鮮奶 | 梅子雞丁 | 麵腸炒木耳 | 時令蔬菜 | 海帶結排骨湯 | 紅豆湯 | |
| 3/25 | 三 | 田園蔬菜粥 | | 蔥爆豬肉片 | 芹香干絲 | 時令蔬菜 | 紫菜蛋花湯 | 小肉包 | |
| 3/26 | 四 | 小餐包 | 牛蒡茶 | 酥炸雞丁 | 炒鮮菇 | 時令蔬菜 | 薏仁排骨湯 | 米粉湯 | |
| 3/27 | 五 | 荷包蛋 | 鮮奶 | 雞肉燴飯 | | 時令蔬菜 | 羅宋湯 | 芝麻包 | |
| 3/30 | 一 | 全麥饅頭 | 鮮奶 | 咕咾肉 | 滷海帶結 | 時令蔬菜 | 大黃瓜排骨湯 | 鮭魚吐司 | |
| 3/31 | 二 | 杯子蛋糕 | 豆漿 | 雞胸炒時蔬 | 玉米炒蛋 | 時令蔬菜 | 青菜豆腐湯 | 地瓜甜湯 | |

*飯:白飯+糙米。

*午餐均配季節時蔬 1 份、午點水果 1 份。

*本園一律使用國產豬肉、國產雞肉食材。

*菜單如有調整，以公告在園所餐點欄為主。