

114 年 5 月

時間	4/28、5/26	4/29、5/27	4/30、5/28	5/1、29	5/2
	(星 期 一)	(星 期 二)	(星 期 三)	(星 期 四)	(星 期 五)
上午點心	海帶芽湯 (海帶芽、雞蛋)	水 果 餐 (蘋果、香蕉)	蚵仔麵線 (蚵仔、麵線)	水 果 餐 (蘋果、芭樂)	統一布丁
午 餐	<u>蝦仁蛋炒飯</u> (白米+糙米、蝦仁、雞蛋、肉燥、洋蔥、高麗菜、紅蘿蔔)排骨蔬菜湯 (排骨、牛番茄、高麗菜) 水果：芭樂	<u>雞腿飯</u> 紅燒小雞腿 高麗菜、紅蘿蔔、三杯杏鮑菇 紫菜蛋花湯	<u>兒童餐</u> 白米+小米、新鮮雞塊、肉燥、菠菜、大黃瓜魚丸湯 (大黃瓜、魚丸) 水果：芭樂	<u>豬肉高麗菜水餃</u> <u>紫菜湯</u>	<u>鍋燒意麵</u> 鍋燒意麵、豬肉絲、香菇、小白菜、高麗菜、蛤蜊、蟹肉棒 水果：香蕉
下午點心	餅乾 冬瓜茶	紅豆湯圓 (紅豆、芋圓、地瓜圓、小湯圓)	黑輪玉米湯 (黑輪、白蘿蔔、玉米)	綠豆湯	甜甜圈 冬瓜茶
備註： 5/30 端午節放假					
時間	5/5	5/6	5/7	5/8	5/9
	(星 期 一)	(星 期 二)	(星 期 三)	(星 期 四)	(星 期 五)
上午點心	味噌海帶芽湯 (味噌、海帶)	水 果 餐 (香蕉、蘋果)	慶生會 生日蛋糕、白牛奶	水 果 餐 (蘋果、柳丁)	牛奶多多
午 餐	<u>蝦仁蛋炒飯</u> (白米+糙米、蝦仁、雞蛋、肉燥、洋蔥、高麗菜、紅蘿蔔)排骨蔬菜湯 (排骨、牛番茄、高麗菜) 水果：芭樂	<u>香菇肉羹麵</u> 魚漿、香菇、竹筍絲、黑木耳、紅蘿蔔、山東白菜、油麵	<u>米糕飯</u> 白米+糯米、滷雞蛋、肉燥、肉鬆、小黃瓜、四神湯 (排骨、淮山、薏仁、蓮子、茯苓) 水果：西瓜	<u>燒肉飯</u> 魯蛋、燒肉 海帶結、紅蘿蔔、空心菜 豆腐味噌鮭魚湯	<u>海產粥</u> 豬絞肉、蛤蜊虱目魚肚、小白菜魚板、高麗菜蝦仁、花枝 水果：香蕉
下午點心	波羅餐包 冬瓜茶	綜合甜湯(芋圓、地瓜圓、紅豆綠豆、粉角、粉圓)	貢丸冬粉 (香菇、豬肉、冬粉)	薯餅 仙草茶	乳酸多 鹹奶油餐包
備註：					



- ◎本園一律使用國產肉品(雞、豬、牛肉食材)。
- ◎每日冷熱食的點心及水果依季節變換調整，如有異動當日將公佈於餐廳公佈欄。
- ◎依節令調整餐點，例如：元宵節、端午節、中秋節、聖誕節等等。

114 年 5 月

時間	5/12	5/13	5/14	5/15	5/16
	(星期一)	(星期二)	(星期三)	(星期四)	(星期五)
上午點心	果汁牛奶 果醬吐司 (草莓/葡萄果醬)	水果餐 (香蕉、蘋果)	海帶芽蛋花湯 (海帶芽、雞蛋)	水果餐 (蘋果、蓮霧)	嘉南羊乳
午餐	<u>什錦味噌湯麵</u> 香菇、肉絲、貢丸、 小白菜 水果：香蕉	<u>豬肉高麗菜水餃</u> 四神湯(排骨、淮山、薏仁、蓮子、茯苓)	<u>糖醋魚塊飯</u> 白米+糙米、糖醋旗魚塊、韭菜、甜不辣、高麗菜、香菇雞肉湯(香菇、雞肉) 水果：柳丁	<u>炆肉套餐</u> 白米+糙米、紅蘿蔔、炆豬肉塊、高麗菜、牛蕃茄炒雞蛋 莧菜銀魚湯(莧菜、銀魚)	<u>陽春麵</u> 關廟麵、豬絞肉、貢丸、小白菜、滷雞蛋 水果：香蕉
下午點心	薯餅 冬瓜茶	地瓜粥 (地瓜、白米)	綠豆湯 (綠豆)	玉米濃湯 (雞肉塊、雞蛋、玉米粒、紅蘿蔔)	肉鬆餐包 冬瓜茶
備註： 					
時間	5/19	5/20	5/21	5/22	5/23
	(星期一)	(星期二)	(星期三)	(星期四)	(星期五)
上午點心	銀絲捲、養生饅頭 原味牛奶	水果餐 (香蕉、蘋果)	白菜餛飩湯 (小白菜、豬肉餛飩)	水果餐 (蘋果、芭樂)	豆漿 玉米脆片
午餐	<u>絲瓜麵</u> 關廟麵、絲瓜、豬肉絲、蛤蜊、高麗菜、蝦仁、乾香菇	<u>魯肉塊飯</u> 白蘿蔔、肉塊、香菇、油豆腐、高麗菜、紫菜蛋花湯	<u>地瓜飯</u> 白米+地瓜、紅蘿蔔、炒雞蛋、百頁豆腐、肉燥、高麗菜、蒜瓣蜆仔湯(蒜頭、蜆仔) 水果：柳丁	<u>魯肉飯</u> 白米+糙米、豬肉塊、白蘿蔔、香菇、油豆腐、高麗菜、貢丸當(小白菜、豬肉貢丸)	<u>鍋燒意麵</u> 鍋燒意麵、豬肉絲、香菇、小白菜、高麗菜、蛤蜊、蟹肉棒 水果：香蕉
下午點心	蘇打餅 愛玉檸檬 (愛玉、檸檬片)	雞茸湯 (雞肉、雞蛋、玉米粒、紅蘿蔔)	沙琪瑪 麥茶	綜合甜湯 (地瓜圓、芋圓、紅豆、粉角)	甜甜圈 冬瓜茶
備註：					

◎本園一律使用國產肉品(雞、豬、牛肉食材)。

◎每日冷熱食的點心及水果依季節變換調整，如有異動當日將公佈於餐廳公佈欄。

◎依節令調整餐點，例如：元宵節、端午節、中秋節、聖誕節等等。