

114 年 7 月

時間	6/30	7/1	7/2	7/3	7/4
	(星 期 一)	(星 期 二)	(星 期 三)	(星 期 四)	(星 期 五)
上午點心	味噌豆腐湯 (味噌、豆腐)	水 果 餐 (香蕉、蘋果)	海帶芽蛋花湯 (海帶芽、雞蛋)	水 果 餐 (蘋果、柳丁)	豆漿 玉米脆片
午 餐	<u>叉燒肉蛋炒飯</u> (白米+糙米、叉燒肉、雞蛋、肉燥、洋蔥、高麗菜、紅蘿蔔)三菇湯(金針菇、袖珍菇、濕香菇) 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>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>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)	雞茸湯 (雞肉、雞蛋、玉米粒、紅蘿蔔)	薯餅 仙草茶	乳酸多 鹹奶油餐包
備註：					
時間	7/7	7/8	7/9	7/10	7/11
	(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)	慶生會 生日蛋糕、白牛奶	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>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>焢肉套餐</u> 白米+糙米、紅蘿蔔、焢豬肉塊、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：					




◎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 7 月

時間	7/14	7/15	7/16	7/17	7/18
	(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)	豆漿 玉米脆片	水 果 餐 (蘋果、芭樂)	草莓多多
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	魯肉塊飯 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、 蒜辦蜆仔湯 (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)	牛奶餅乾 麥茶	綜合甜湯 (地瓜圓、芋圓、紅 豆、粉角)	鹹奶油餐包 冬瓜茶
備註：					
					
時間	7/21	7/22	7/23	7/24	
	(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、芭樂)	蚵仔麵線 (蚵仔、麵線)	水 果 餐 (蘋果、香蕉)	
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>豬肉高麗菜</u> <u>水餃</u> <u>紫菜湯</u>	<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>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	消毒周開始
下午點心	餅乾 冬瓜茶	綠豆湯 (綠豆)	黑輪玉米湯 (黑輪、白蘿蔔、玉 米)	紅豆湯圓 (紅豆、芋圓、地瓜 圓、小湯圓)	
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。