

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) | 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。