

10 月

時間	10/27	10/28	10/1.29	10/2.30	10/3.31
	(星期一)	(星期二)	(星期三)	(星期四)	(星期五)
上午 點心	統一布丁	水果餐 (香蕉、蘋果)	海帶芽蛋花湯 (海帶芽、雞蛋)	水果餐 (蘋果、芭樂)	豆漿 玉米片
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 水果：香蕉	<u>豬肉高麗菜</u> <u>水餃</u> 紫菜湯 (紫菜、雞蛋)	<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) 蘿蔔排骨湯(排 骨、白蘿蔔) 水果：芭樂	<u>魯肉飯</u> 白米+糙米、豬肉 塊、紅蘿蔔、馬鈴薯、 小烏蛋、高麗菜 冬瓜蛤蜊湯(冬 瓜、蛤蠣) 水果：芭樂	<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)	起司餐包 麥茶	綠豆湯(綠豆)	香菇貢丸冬粉湯 (香菇、貢丸、冬粉)	杯子蛋糕 冬瓜茶

備註：

時間	10/6	10/7	10/8	10/9	10/10
	(星期一)	(星期二)	(星期三)	(星期四)	(星期五)
上午 點心		水果餐 (蘋果、香蕉)	慶生會 生日蛋糕、白牛奶	水果餐 (蘋果、芭樂)	
午 餐	中秋節放假	<u>豬肉高麗菜</u> <u>水餃</u> 酸辣湯 (黑木耳、竹筍絲、 白豆腐、紅蘿蔔、 雞蛋)	<u>兒童餐</u> 白米+小米、新鮮雞 塊、肉燥、菠菜、 貢丸湯 (小白菜、豬肉貢 丸) 水果：西瓜	<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	雙十節放假
下午 點心		甜甜圈 冬瓜茶	玉米濃湯 (雞蛋、玉米粒、豬 絞肉)	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。

10 月

時間	10/13	10/14	10/15	10/16	10/17
	(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)	水果餐 (蘋果、芭樂)	水果餐 (蘋果、美濃瓜)	嘉南羊乳
午 餐	<u>什錦炒飯</u> 肉絲、洋蔥、毛豆、 玉米、紅蘿蔔 三菇蛋花湯(金針 菇、香菇、秀珍菇)、 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>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>滷肉飯</u> 白米+糯米、豬絞 肉、小鳥蛋、豆干、 高麗菜 味噌鮭魚豆腐湯 (味噌、鮭魚、豆腐)	<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	綠豆湯(綠豆)	地瓜粥(地瓜、白 米、魚鬆)	薯餅 仙草茶	綜合甜湯(芋 圓、地瓜圓、紅豆 綠豆、粉角、粉圓)	小波蘿餐包 冬瓜茶

備註：



時間	10/20	10/21	10/22	10/23	10/24
	(星期一)	(星期二)	(星期三)	(星期四)	(星期五)
上午 點心	牛奶多多	水果餐 (蘋果、芭樂)	水果餐 (蘋果、香蕉)	水果餐 (蘋果、美濃瓜)	
午 餐	<u>什錦湯麵</u> 香菇、肉絲、高 麗菜、紅蘿蔔、 小白菜、水果	<u>豬肉高麗菜</u> 水餃 玉米濃湯 (雞蛋、玉米粒、 豬絞肉)	魯肉塊飯 白蘿蔔、肉塊 香菇、油豆腐 高麗菜、紫菜蛋花 湯(紫菜、雞蛋)	<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	光復節補假
下午 點心	黃豆花	薯餅 愛玉檸檬 (愛玉、檸檬片)	養身饅頭 麥茶	綠豆湯(綠豆)	

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。