

115 年 3 月

時間	3/2.30	3/3.31	3/4	3/5	3/6
	(星期一)	(星期二)	(星期三)	(星期四)	(星期五)
上午點心	養生饅頭 牛奶	水果餐 (香蕉、番茄)	海帶芽蛋花湯 (海帶芽、雞蛋)	水果餐 (蘋果、芭樂)	牛奶多多
午餐	味噌麵 豬肉絲、高麗菜、 豆腐、鴨肉丸 水果：香蕉	<u>豬肉高麗菜</u> <u>水餃</u> 紫菜蛋花湯 (紫菜、雞蛋)	<u>地瓜飯</u> 白米+地瓜、紅蘿蔔 炒雞蛋、百頁豆腐、 肉燥、高麗菜、 蒜瓣蚵仔湯 (蒜頭、蚵仔)	<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、蛤蜊) 水果：芭樂	<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
下午點心	黃豆花	小波蘿餐包 麥茶	雞絨湯(雞肉、紅蘿 蔔、玉米、雞蛋)	綠豆湯 (綠豆、水、糖)	草莓夾心 (草莓醬、椰子粉) 冬瓜茶
備註：					
時間	3/9	3/10	3/11	3/12	3/13
	(星期一)	(星期二)	(星期三)	(星期四)	(星期五)
上午點心	蚵仔麵線 (蚵仔、麵線)	水果餐 (蘋果、香蕉)	海帶芽蛋花湯 (海帶芽、雞蛋)	水果餐 (蘋果、番茄)	豆漿 玉米脆片
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) 筍子排骨湯(排 骨、竹筍) 水果：芭樂	<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、小白菜、 鴨肉丸湯 (小白菜、鴨肉貢 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	<u>鍋燒意麵</u> 肉絲、蛤蜊、高 麗菜、小白菜、 濕香菇、水果
下午點心	薯餅 麥茶	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)	香蕉牛奶 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。

115 年 3 月

時間	3/16	3/17	3/18	3/19	3/20
	(星期一)	(星期二)	(星期三)	(星期四)	(星期五)
上午點心	味噌豆腐湯	水果餐	麻油麵線	水果餐	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	<u>香菇肉羹麵</u> 肉絲、魚漿 香菇、筍絲 黑木耳、紅蘿蔔、山東白菜、水果	<u>米糕</u> 滷蛋、肉燥、魚鬆、小黃瓜、四神湯(排骨、淮山、薏仁、蓮子、茯苓)、水果	<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> 絞肉、蛤蜊 魚肚、小白菜 魚板、高麗菜 蝦仁、花枝、水果
下午點心	綠豆蒜薏仁湯 (綠豆蒜、薏仁)	蔬菜粥(豬肉、高麗菜、香菇、玉米)	雞絨湯(雞肉、紅蘿蔔、玉米、雞蛋)	綜合甜湯(芋圓、地瓜圓、紅豆、綠豆、粉角、粉圓)	餐包+冬瓜茶
備註： 					
時間	3/23	3/24	3/25	3/26	3/27
	(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 (蘋果、香蕉)	慶生會 生日蛋糕、白牛奶	水果餐 (蘋果、芭樂)	雞蛋布丁
午餐	<u>什錦湯麵</u> 香菇、肉絲、高麗菜、紅蘿蔔、小白菜、水果	<u>豬肉高麗菜水餃</u> 玉米濃湯 (雞蛋、玉米粒、豬絞肉)	<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：小玉西瓜	<u>焗肉套餐</u> 白米+糙米、紅蘿蔔、焗豬肉塊、高麗菜、牛蕃茄炒雞蛋 莧菜銀魚湯 (莧菜、銀魚)	<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	黃豆花	天婦羅玉米蘿蔔湯(甜不辣、玉米、白蘿蔔)	玉米火腿餐包 麥茶	綠豆湯(綠豆)	起司餐包
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。