

114 年 3 月

時間	3/3. 3/31	3/4	3/5	3/6	3/7
	(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)	麻油麵線 (豬肉絲、麵線)	水果餐 (蘋果、芭樂)	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) 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> 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、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	<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	白豆花	全麥餐包 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)	甜甜圈 冬瓜茶
備註：					
時間	3/10	3/11	3/12	3/13	3/14
	(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>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>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	綠豆湯(綠豆)	杯子蛋糕 冬瓜茶	薯餅 仙草茶	綜合甜湯(芋圓、地瓜圓、紅豆綠豆、粉角、粉圓)	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 3 月

時間	3/17	3/18	3/19	3/20	3/21
	(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>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	薯餅 冬瓜茶	地瓜粥 (地瓜、白米)	綠豆湯 (綠豆)	關東煮 (白蘿蔔、玉米粒、黑輪)	肉鬆餐包 冬瓜茶
備註：					
					
時間	3/24	3/25	3/26	3/27	3/28
	(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)	統一布丁
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、蒜瓣蚵仔湯 (蒜頭、蚵仔) 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>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	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)	沙淇瑪 麥茶	綜合甜湯 (地瓜圓、芋圓、紅豆、粉角)	奶油餐包 蔬果汁
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。