

時間	6/3	6/4	6/5	6/6	6/7
	(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 (香蕉、蘋果)	慶生會 生日蛋糕、白牛奶	水果餐 (蘋果、芭樂)	布丁
午餐	<u>魯肉飯</u> 白米+糙米、豬肉塊、白蘿蔔、香菇、油豆腐、高麗菜 排骨蘿蔔湯(排骨、白蘿蔔) 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、紫菜蛋花湯(紫菜、雞蛋) 水果：西瓜	<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)	<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(黃豆)	全麥葡萄乾餐包 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)	乳酸多 可頌
備註：					
時間	6/10	6/11	6/12	6/13	6/14
	(星期一)	(星期二)	(星期三)	(星期四)	(星期五)
上午點心		水果餐 (香蕉、蘋果)	麻油麵線 (豬肉絲、麻油、麵線)	水果餐 (蘋果、芭樂)	雞蛋布丁
午餐	端午節放假	<u>地瓜飯</u> 白米+地瓜、紅蘿蔔 炒雞蛋、百頁豆腐、肉燥、高麗菜、魚肚蛤蠣湯 (虱目魚肚、蛤蠣)	<u>咖哩飯</u> 白米+糙米、紅蘿蔔、洋蔥、馬鈴薯、肉條、玉米、小黃瓜、三菇蛋花湯(金針菇、香菇、秀珍菇) 水果：小玉西瓜	<u>燒肉飯</u> 白米+小米、滷雞蛋、燒肉、海帶結、紅蘿蔔、高麗菜、蒜瓣蚵仔湯 (蒜頭、蚵仔)	<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		雞蓉湯 雞胸肉、玉米粒、紅蘿蔔、雞蛋	薯片、仙草茶	綜合甜湯(芋圓、地瓜圓、粉條)	全麥餐包 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。

時間	6/17	6/18	6/19	6/20	6/21
	(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)	豆漿 玉米片
午餐	<u>滷肉飯</u> 白米+糙米、紅蘿蔔、 馬鈴薯、豬肉塊、鳥 蛋、高麗菜 冬瓜蛤蜊湯(冬瓜、 蛤蜊) 水果：芭樂	<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 大黃瓜魚丸湯 (大黃瓜、魚丸)	<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	鹹粥(白米、肉燥、 芹菜、紅蘿蔔、香 菇、竹筍絲)	天婦羅玉米蘿 蔔湯(甜不辣、玉 米、白蘿蔔)	鮮奶饅頭 麥茶	薯片 冬瓜茶	鹹奶油餐包 蔬果汁
備註： 					
時間	6/24	6/25	6/26	6/27	6/28
	(星期一)	(星期二)	(星期三)	(星期四)	(星期五)
上午點心	黑糖小饅頭 果汁牛奶	水果餐 (香蕉、蘋果)	海帶芽味噌魚乾湯 (海帶芽、小魚乾)	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>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>蔬菜粥</u> 白米、蛤蜊、魚板、 蚵仔、虱目魚肚、 高麗菜、芹菜、豬 肉絲 水果：小玉西瓜	<u>雞肉飯</u> 白米+小米、紅燒雞 肉、紅蘿蔔、高麗 菜、三杯杏鮑菇、 九層塔 紫菜湯	<u>陽春麵</u> 滷雞蛋、肉燥、貢丸、 小白菜、魚板、 水果：香蕉
下午點心	香菇貢丸冬粉湯 (香菇、貢丸、冬粉)	蘇打餅 愛玉檸檬 (愛玉、檸檬片)	小波蘿餐包 麥香冬瓜茶	綠豆QQ (綠豆、粉條)	起司餐包 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。