

9月

時間	9/1.29	9/2.30	9/3	9/4	9/5
	(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 牛奶	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)	牛奶多多
午 餐	蔬菜蛋炒飯 肉絲、高麗菜 紅蘿蔔 排骨蔬菜湯 (豬肉、高麗菜、番 茄) 水果：香蕉	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)	地瓜飯 白米+地瓜、紅蘿蔔 塊、炒雞蛋、百頁豆 腐、肉燥、高麗菜、 蒜瓣蜆仔湯 (蒜頭、蜆仔)	魯肉飯 白米+糙米、豬肉 塊、紅蘿蔔、馬鈴薯、 小鳥蛋、高麗菜 冬瓜蛤蜊湯(冬 瓜、蛤蠣) 水果：芭樂	絲瓜麵 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)	雞絨湯(雞肉、紅蘿 蔔、玉米、雞蛋)	起司餐包 麥茶	香菇貢丸冬粉湯 (香菇、貢丸、冬粉)	杯子蛋糕 冬瓜茶

備註：

時間	9/8	9/9	9/10	9/11	9/12
	(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)	慶生會 生日蛋糕、白牛奶	水果餐 (蘋果、芭樂)	豆漿 玉米脆片
午 餐	蝦仁蛋炒飯 (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	豬肉高麗菜 水餃 酸辣湯 (黑木耳、竹筍絲、 白豆腐、紅蘿蔔、 雞蛋)	兒童餐 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	雞腿飯 紅燒小雞腿 高麗菜、紅蘿蔔、 三杯杏鮑菇 紫菜蛋花湯	鍋燒意麵 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)	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)	乳酸多 全麥餐包

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。

時間	9/15	9/16	9/17	9/18	9/19
	(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)	麻油麵線 (麻油、豬肉絲、麵線)	水果餐 (蘋果、芭樂)	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)	蔬菜粥(豬肉、高麗菜、香菇、玉米)	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	9/22	9/23	9/24	9/25	9/26
	(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)	海帶芽蛋花湯 (海帶芽、雞蛋)	水果餐 (蘋果、蓮霧)	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</u> <u>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>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>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	地瓜粥(地瓜、白米)	天婦羅玉米蘿蔔湯(甜不辣、玉米、白蘿蔔)	養身饅頭 麥茶	綠豆湯(綠豆)	克林姆餐包 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。