

115 年 4 月

時間	4/27	4/28	4/1.29	4/2.30	4/3
	(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 (蘋果、香蕉)	海帶芽蛋花湯 (海帶芽、雞蛋)	水果餐 (蘋果、芭樂)	
午餐	<u>什錦湯麵</u> 香菇、肉絲、高麗菜、紅蘿蔔、小白菜、水果	<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、蒜辦蜆仔湯 (蒜頭、蜆仔)	<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	清明年假
下午點心	黃豆花	雞絨湯(雞肉、紅蘿蔔、玉米、蛋)	綠豆湯(綠豆)	草莓夾心餐包	
備註：					
時間	4/6	4/7	4/8	4/9	4/10
	(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)	海帶芽蛋花湯 (海帶芽、雞蛋)	水果餐 (蘋果、番茄)	嘉南羊乳
午餐	清明年假	<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、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		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)	杯子蛋糕
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	4/13	4/14	4/15	4/16	4/17
	(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、番茄)	麻油麵線	水果餐	
午餐	味噌麵 豬肉絲、高麗菜、豆腐、鴨肉丸 水果：香蕉	<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	戶外教學
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)	
備註： 					
時間	4/20	4/21	4/22	4/23	4/24
	(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>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。