

時間	8/26	8/27	8/28	8/1.29	8/2.30
	(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 阿華田	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)	雞蛋布丁
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	<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、白蘿蔔、香菇、油豆腐、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	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	8/5	8/6	8/7	8/8	8/9
	(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	<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、紫菜蛋花湯 (紫菜、雞蛋) 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> 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	8/12	8/13	8/14	8/15	8/16
	(星期一)	(星期二)	(星期三)	(星期四)	(星期五)
上午點心	海帶芽蛋花湯 (海帶芽、雞蛋)	水果餐 (香蕉、蘋果)	水果餐 (香蕉、蘋果)	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：芭樂	<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>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>豬肉高麗菜 水餃</u> 紫菜蛋花湯 (紫菜、雞蛋)	<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	8/19	8/20	8/21	8/22	8/23
	(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 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	白豆花(黃豆)	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)	可頌 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。