



第一週	9/2 (一)	9/3 (二)	9/4 (三)	9/5 (四)	9/6 (五)
早點	滑蛋瘦肉粥	什錦湯麵	生日蛋糕+鮮奶	糙米排骨稀飯	銀絲捲+鮮奶
午餐	(紅藜飯) 打拋豬 高麗菜木須炒腐皮 季節時蔬 蔥香海芽湯 四季水果	鮭魚玉米蛋炒飯 季節時蔬 蒲瓜排骨湯 四季水果 	(燕麥飯) 蔥油雞 肉末燴豆腐 季節時蔬 蕃茄黃芽湯 四季水果	香菇肉絲炒板條 季節時蔬 竹筍雞湯 四季水果	★(香香 松子飯) 椒鹽杏鮑菇 雙色燴蛋 季節時蔬 香根蘿蔔湯 四季水果 
午點	檸檬愛玉	餡餅+ 黑芝麻 豆漿	蘑菇濃湯	綜合滷味	紅豆湯
熱量分析	689 Kcal	656 Kcal	754 Kcal	653 Kcal	710 Kcal

第二週	9/9 (一)	9/10 (二)	9/11 (三)	9/12 (四)	9/13 (五)
早點	鍋燒麵	蔥酥蘿蔔糕湯	湯包+米漿	竹筍鹹穀粥	肉羹冬粉
午餐	(健康小米飯) 紅燒豬排 爆三香 季節時蔬 大瓜雞骨湯 四季水果 	(營養糙米飯) 雞肉親子丼 季節時蔬 柴魚豆腐湯 四季水果	(紅藜飯) 炒花枝羹 肉絲滑蛋 季節時蔬 青木瓜排骨湯 四季水果	義大利肉醬貝殼麵 季節時蔬 紫菜湯 四季水果	★(營養糙米飯) 香煎雞蛋豆腐 塔香煎蛋 季節時蔬 牛蒡 腰果 湯 四季水果
午點	饅頭+鮮奶	紅豆銅鑼燒	地瓜綠豆湯	仙草蜜	麵包+鮮奶
熱量分析	754 Kcal	708 Kcal	653 Kcal	614 Kcal	685 Kcal

第三週	9/16 (一)	9/17 (二)	9/18 (三)	9/19 (四)	9/20 (五)
早點	青菜魚丸湯		麵線糊	餛飩湯	陽春麵
午餐	(高纖麥片飯) 蒙古炒肉片 玉米炒蛋 季節時蔬 豆薯排骨湯 四季水果		(營養糙米飯) 糖醋雞丁 肉絲炒豆干 季節時蔬 竹筍排骨湯 四季水果	香菇高麗菜肉絲炒水粉 五香雞腿丁 鮮味絲瓜湯 四季水果 	★(小 薏仁飯) 松子 炒蛋 沙茶金菇腐皮 季節時蔬 雙色蘿蔔湯 四季水果
午點	包子+ 黑芝麻 豆漿		*鮮奶酪	玉米濃湯	米香+鮮奶
熱量分析	662 Kcal		700 Kcal	623 Kcal	685 Kcal

第四週	9/23 (一)	9/24 (二)	9/25 (三)	9/26 (四)	9/27 (五)
早點	穀類脆片+鮮奶	芋頭鹹粥	日式烏龍麵	饅頭+鮮奶	越南河粉湯
午餐	(健康小米飯) 樹子蒸魚 什錦豆干 季節時蔬 豆薯排骨湯 四季水果	高麗菜水餃 蔬菜滷盤 酸辣湯 四季水果	(芝麻 糙米飯) 三杯雞 炒什香菜 季節時蔬 山藥排骨湯 四季水果	香菇肉燥紅藜油飯 季節時蔬 羅宋湯 四季水果 	★(營養糙米飯) 滷傳統豆腐 枸杞玉米煎蛋 季節時蔬 一品冬瓜湯 四季水果
午點	咖哩湯麵	五香蛋+大麥飲	*糙米漿豆花	關東煮	芋頭西米露
熱量分析	740 Kcal	739 Kcal	675 Kcal	753 Kcal	653 Kcal

第五週	9/30 (一)				
早點	雲吞湯				
午餐	(高纖麥片飯) 沙茶洋蔥炒肉片 蒲瓜燴炒 季節時蔬 海菜銀魚湯 四季水果 				
午點	黑糖捲+ 黑芝麻 豆漿				
熱量分析	636 Kcal				

※ 本餐點表食材含有甲殼類、堅果類、牛奶、蛋、芝麻、花生、大豆、魚類、海鮮、芒果、含麩質之穀物及其上述所列製品，不適合對其過敏者食用。幼兒如有過敏 家長請事先告知

※ 因市場供需，餐點會彈性調整



本園餐點一律使用國產CAS豬肉與CAS雞肉

