

日期	星期	上午 點心 9:00	午 餐 11:30	水果	下午 點心 15:00	餐點類別檢核					
						類	根莖	全穀	肉類	豆魚	蔬菜
1/1	四	元旦放假一天									
1/2	五	雞蓉翡翠濃湯 翡翠、雞肉、玉米、紅蘿蔔、雞蛋	咖哩豬肉燴飯 白飯、豬肉、雞蛋、紅蘿蔔、咖哩	番茄	酥炸地瓜條 地瓜	√	√	√	√		
1/5	一	鍋燒冬粉 冬粉、蘿蔔絲、高麗菜、洋葱、蔥	香菇肉燥飯+蒸蛋+炒高麗菜+貢丸湯 貢丸、蛋、玉米、絞肉、香菇、時令蔬菜	番茄	牛奶土司+麥茶 草莓醬、牛奶土司、麥茶	√	√	√	√		
1/6	二	叻仔魚菠菜粥 菠菜、叻仔魚、白米	柴魚風味烏龍麵 烏龍麵、柴魚、黑輪、貢丸、醬油、高麗菜、紅蘿蔔	番茄	粉角甜湯 粉角、二砂糖	√	√	√	√		
1/7	三	火腿歐姆蛋 火腿、玉米、雞蛋	黃金奶香魚粥 白米、南瓜、牛奶、虱目魚、紅蘿蔔、高麗菜	番茄	冬粉湯 冬粉、紅蘿蔔、雞蛋、高麗菜	√	√	√	√		
1/8	四	豚骨滑蛋粥 白米、雞蛋、紅蘿蔔、洋葱	醬燒肉絲燴麵 麵、香菇、豬肉、洋葱、高麗菜、紅蘿蔔絲	番茄	當歸米血 當歸、薑、米血	√	√	√	√		
1/9	五	木耳鮮菇湯 黑木耳、香菇、秀珍菇	古早味羹飯 白飯、魚蛋、筍絲、大白菜、紅蘿蔔、木耳	番茄	酥炸甜不辣 甜不辣	√	√	√	√		
1/12	一	香菇貢丸湯 香菇、貢丸、雞蛋、紅蘿蔔	海苔飯+洋葱豬肉+紅蘿蔔滑蛋+炒高麗菜+魚丸湯 白米、洋葱、豬肉、紅蘿蔔、雞蛋、高麗菜、魚丸	西瓜	牛奶土司+冬瓜茶 藍莓醬、牛奶土司、冬瓜塊	√	√	√	√		
1/13	二	芙蓉雞汁粥 白米、玉米、翡翠、雞肉	豚香筍絲湯麵 麵、雞蛋、肉末、豆芽菜、高麗菜、筍絲、豬肉、紅蘿蔔	西瓜	地瓜湯 地瓜、二砂糖	√	√	√	√		
1/14	三	香煎蘿蔔糕 蘿蔔糕	蔬菜魚粥 魚、高麗菜、紅蘿蔔、白米、洋葱	西瓜	絲瓜麵線 絲瓜、薑絲、麵線	√	√	√	√		
1/15	四	高麗菜肉末滑蛋粥 白米、高麗菜、豬絞肉、雞蛋	蔥爆三鮮燴麵+味噌湯 白麵、豬肉絲、紅蘿蔔、雞蛋、味噌、豆腐	西瓜	餛飩湯 餛飩、小白菜	√	√	√	√		
1/16	五	玉米濃湯 玉米、雞蛋、紅蘿蔔、洋葱	白醬雞肉燴飯 白飯、雞肉、白醬、紅蘿蔔、玉米	西瓜	酥炸雞塊 雞塊	√	√	√	√		
1/19	一	白菜蛋花肉絲麵 大白菜、雞蛋、豬肉絲、麵條	醬瓜滷肉飯+玉米炒蛋+蔥爆豬肉+炒高麗菜+蘿蔔湯 白飯、醬瓜、豬絞肉、玉米、雞蛋、蔥、豬肉、高麗菜、白蘿蔔	蘋果	牛奶吐司+麥茶 草莓醬、吐司、麥茶	√	√	√	√		
1/20	二	南瓜雞蛋粥 白飯、南瓜、雞蛋、紅蘿蔔	榨菜肉絲湯麵 麵條、榨菜絲、小白菜、芹菜、油蔥酥、豬肉	蘋果	紅豆湯 紅豆、二砂糖	√	√	√	√		
1/21	三	醬炒冬粉 冬粉、高麗菜絲、香菇、紅蘿蔔	芹香魚片海鮮粥 白米、虱目魚肉、豬肉、花枝、芹菜、高麗菜、洋葱丸	蘋果	洋芋濃湯 馬鈴薯、玉米、紅蘿蔔、雞蛋、豬肉	√	√	√	√		
1/22	四	叻仔魚菠菜粥 菠菜、叻仔魚、白米	砂鍋什錦炒麵+紫菜蛋花湯 白麵、高麗菜、紅蘿蔔、紫菜、雞蛋	蘋果	豆腐蔬菜羹 豆腐、高麗菜、豬肉、黑木耳	√	√	√	√		
1/23	五	火腿玉米蛋 火腿丁、雞蛋、玉米	咖哩雞肉燴飯 白飯、雞肉、雞蛋、紅蘿蔔、咖哩	蘋果	酥炸薯條 薯條	√	√	√	√		
1/26	一	鮮蔬豬肉意麵 意麵、豬肉、紅蘿蔔、高麗菜	肉燥飯+蘑菇鐵板肉絲+蔥蛋+炒高麗菜+綜合菇菇湯 白飯、肉燥、蘑菇、豬肉絲、蔥、雞蛋、高麗菜	柳丁	牛奶吐司+冬瓜茶 草莓醬、吐司、麥茶	√	√	√	√		
1/27	二	廣式鹹粥 白米、皮蛋、肉鬆、木耳	什錦蔬菜蛋炒烏龍麵+紫菜湯 烏龍麵、高麗菜、紅蘿蔔、香菇、紫菜	柳丁	綠豆湯 綠豆、二砂糖	√	√	√	√		
1/28	三	鍋燒冬粉 冬粉、小白菜、雞蛋	海產粥 白米、虱目魚肉、紅蘿蔔、高麗菜、玉米	柳丁	酥炸薯條 薯條	√	√	√	√		
1/29	四	豚骨滑蛋粥 白米、雞蛋、紅蘿蔔、洋葱	古早味陽春麵 油麵、肉燥、小白菜	柳丁	蔬菜魚餃湯 魚餃、大白菜、紅蘿蔔	√	√	√	√		
1/30	五	火腿玉米蛋 火腿丁、雞蛋、玉米	白醬燴白菜肉片飯+排骨湯 白醬、白菜、肉片、高麗菜、排骨	柳丁	酥炸地瓜條 薯條	√	√	√	√		

*本園肉品皆使用國產肉品，敬請家長安心！

註一：本園一律使用國產豬肉、牛肉食材。

註二：依衛生福利部公告「食品過敏原標示規定」：易引起過敏的食物有甲殼類、芒果、花生、牛奶、羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等及其製品。請家長務必告知園方，幼童是否有對其上述食物過敏，以利個別調整餐點

註三：本園保有最後調整菜單之權利。