

113 年 5 月 份 餐 點 表

飯類：什穀飯

日期	星期	早上點心	營養午餐	下午點心
1	三	五一勞動節休假		
2	四	牛奶、鮮奶吐司	紅蘿蔔燉肉、炒海帶芽、青菜、紫菜蛋花湯	水果、紅豆薏仁粥
3	五	雞蛋麵線	雞柳燴飯、味噌豆腐湯	水果、青蔥麵包
6	一	牛奶、玉米脆片	什錦炒麵、結頭菜排骨湯	水果、地瓜芋圓湯
7	二	豆漿、芋頭吐司	梅干扣肉、滷豆包、青菜、金針菇肉絲湯	水果、玉米濃湯
8	三	麥茶、紅豆包	雞蛋燉肉、三杯豆腐、青菜、空心菜大骨湯	水果、鮮奶饅頭
9	四	米粉湯	回鍋肉、絲瓜燴冬粉、青菜、玉米馬鈴薯湯	水果、黑糖馬拉糕
10	五	米漿、葡萄吐司	肉燥飯+滷豆腐、黃瓜大骨湯	水果、廣東粥
13	一	牛奶、芝麻包	水餃、玉米蛋花湯	水果、綠豆麥片湯
14	二	豆漿、洋角麵包	滷味拼盤(豆干、五花肉、蛋)、青菜、海帶柴魚湯	水果、蛋花粥
15	三	牛奶、高鈣乳酪麵包	鳳梨木須炒肉絲、椒鹽豆腐、青菜、玉米蛋花湯	水果、日式味噌燒
16	四	家常麵	洋蔥炒雞丁、蒸蛋、青菜、味噌海帶芽湯	水果、芋泥包
17	五	米漿、饅頭	麻香肉絲飯、玉米大骨湯	水果、海苔肉鬆麵包
20	一	牛奶、古早味蛋糕	高麗菜肉絲炒麵、結頭菜排骨湯	水果、小米綠豆仁粥
21	二	麥茶、茶葉蛋	魚香茄子、糖醋三絲、青菜、鮮菇肉絲湯	水果、冬粉湯
22	三	豆漿、黑糖丹麥吐司	香酥豬排、紅蘿蔔炒蛋、青菜、酸辣湯	水果、原味豆花
23	四	肉燥麵	清蒸瓜仔肉、什錦炒毛豆、青菜、山藥大骨湯	水果、起士饅頭
24	五	米漿、醬燒小肉包	鮮蔬杏鮑菇肉絲燴飯、白菜豆腐湯	水果、香菇瘦肉粥
27	一	牛奶、歐風牛奶起士	炒米粉、什錦綜合湯	水果、蔬菜水餃湯
28	二	豆漿、北海道奶香麵包	塔香打拋豬、三色蛋、青菜、芹菜貢丸湯	水果、黑糖粉圓
29	三	綠豆麥片湯	爌肉、紅燒豆腐煲、青菜、黃瓜大骨湯	水果、起士三明治
30	四	鹹粥	咕咾肉、香炒素雞米、青菜、莧菜大骨湯	水果、銀絲卷
31	五	米漿、黑糖饅頭	京醬肉絲拌麵、什錦綜合湯	水果、小薏仁排骨湯

備註：1. 本園一律使用台灣產新鮮溫體豬肉。

2. 本菜單含有芝麻、花生、牛奶、蛋、含麩質之穀物，不適合對其過敏體質者食用。