

114 年 11 月份餐點表

飯類：什穀飯

日期	星期	上午點心	營養午餐	下午點心
3	一	牛奶、喜瑞爾穀片	什錦炒麵、馬鈴薯蔬菜肉絲湯	水果、廣東粥
4	二	豆漿、洋角麵包	紅蘿蔔燒肉、玉米滑蛋、青菜、紫菜吻魚湯	水果、綠豆米苔目
5	三	雞蛋麵線	西西里雞肉丸、醬燒豆包、青菜、羅宋湯	水果、海苔麵包
6	四	地瓜甜湯	香酥雞排、螞蟻上樹、青菜、山藥紅蘿蔔湯	水果、歐風牛奶起士
7	五	米漿、饅頭夾蛋	滷肉飯+滷豆腐、鮮菇綜合湯	水果、關東煮
10	一	牛奶、芋泥包	水餃、酸辣湯	水果、玉米雞肉粥
11	二	豆漿、葡萄吐司	木須炒肉絲、鮮芹炒山藥、青菜、紫菜蛋花湯	水果、紅豆薏仁湯
12	三	清粥小菜(麵筋、洋蔥炒蛋)	馬鈴薯燉肉、茄汁煨豆腐、青菜、金針菇豆皮湯	水果、芋頭吐司
13	四	家常麵	香滷雞腿、紅蘿蔔炒蛋、青菜、白菜豆腐湯	水果、雙起士吐司
14	五	牛奶、黑糖饅頭	炒米粉、芋頭雞骨湯	水果、小薏仁排骨湯
17	一	牛奶、紅豆包	洋蔥肉絲蛋炒飯、莧菜雞肉湯	水果、蔬菜水餃湯
18	二	豆漿、鮮奶吐司	蔥爆肉絲、三色蛋、青菜、柴魚海帶芽湯	水果、玉米蔥蛋餅
19	三	牛奶、醬燒小肉包	豆腐燒雞、開陽白菜、青菜、芹菜貢丸湯	水果、北海道奶香麵包
20	四	鮭魚玉米粥	香滷獅子頭、蔥炒豆包、青菜、白菜蛋花湯	水果、古早味蛋糕
21	五	什錦湯麵	和風雞柳咖哩飯、味噌柴魚洋蔥豆腐湯	水果、紫米麥片粥
24	一	牛奶、玉米脆片	清炒鮮菇肉絲麵、莧菜吻魚湯	水果、香菇肉末粥
25	二	豆漿、全麥土司	客家小炒、日式蒸蛋、青菜、蘿蔔雞骨湯	水果、銀耳紅棗蓮子湯
26	三	麥茶、茶葉蛋	雞蛋燉肉、清炒海帶芽、青菜、味噌洋蔥豆腐湯	水果、米粉湯
27	四	玉米濃湯	香酥土魷魚、雙菇燒豆腐、青菜、玉米蛋花湯	水果、黑糖丹麥吐司
28	五	牛奶、芝麻包	高麗菜肉絲飯、蘿蔔貢丸湯	水果、紅豆豆花

備註：1. 本園一律使用台灣產新鮮溫體豬肉。(因應非洲豬瘟，11月上旬的肉品皆異動為雞肉或魚肉)

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。