

114 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	四	五一勞動節休假		
2	五	牛奶、鮮奶吐司	咖哩豬柳燴飯、紫菜蛋花湯	水果、紅豆薏仁粥
5	一	牛奶、玉米脆片	什錦炒麵、蘿蔔貢丸湯	水果、地瓜芋圓湯
6	二	豆漿、葡萄吐司	醬燒雞丁、滷豆包、青菜、金針菇肉絲湯	水果、米粉湯
7	三	清粥小菜(洋蔥炒蛋、麵筋)	雞蛋燉肉、三杯豆腐、青菜、空心菜吻魚湯	水果、黑糖馬拉糕
8	四	玉米濃湯	蔥燒鯛魚、絲瓜燴冬粉、青菜、黃瓜排骨湯	水果、芋頭吐司
9	五	牛奶、芝麻包	肉燥飯+滷豆腐、馬鈴薯蔬菜湯	水果、廣東粥
12	一	牛奶、銀絲卷	水餃、玉米蛋花湯	水果、綠豆麥片湯
13	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、關東煮
14	三	鮭魚玉米粥	鳳梨木須炒肉絲、椒鹽豆腐、青菜、玉米蛋花湯	水果、海苔肉鬆麵包
15	四	雞蛋麵線	洋蔥炒雞丁、蒸蛋、青菜、味噌海帶芽湯	水果、青蔥麵包
16	五	米漿、饅頭	洋蔥蛋香肉絲炒飯、玉米大骨湯	水果、紫米粥
19	一	牛奶、芋泥包	高麗菜肉絲炒麵、冬瓜排骨湯	水果、蔥油玉米蛋餅
20	二	麥茶、茶葉蛋	魚香茄子、糖醋三絲、青菜、鮮菇肉絲湯	水果、黑糖丹麥吐司
21	三	豆漿、北海道奶香麵包	香酥豬排、紅蘿蔔炒蛋、青菜、酸辣湯	水果、小米綠豆仁粥
22	四	肉燥麵	清蒸瓜仔肉、什錦炒毛豆、青菜、山藥大骨湯	水果、古早味蛋糕
23	五	牛奶、醬燒小肉包	鮮蔬杏鮑菇肉絲燴飯、白菜豆腐湯	水果、芋頭米粉湯
26	一	牛奶、奶黃包	炒米粉、大黃瓜什錦綜合湯	水果、蔬菜水餃湯
27	二	豆漿、全麥吐司	塔香打拋豬、三色蛋、青菜、芹菜貢丸湯	水果、小薏仁排骨湯
28	三	香菇瘦肉粥	滷小雞腿、紅燒豆腐煲、青菜、黃瓜大骨湯	水果、歐風牛奶起士
29	四	米漿、黑糖饅頭	京醬肉絲拌麵、什錦綜合湯	水果、粉圓豆花
30	五	端午節調整放假		

備註：1. 本園一律使用台灣產新鮮溫體豬肉。

2. 本月提供之菜單依衛生福利部公告「食品過敏源標示規定」，含有如：花生、牛奶、蛋、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品等，不適合對其過敏體質者食用。