

114 年 8 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
1	五	牛奶、玉米脆片	水餃、紫菜蛋花湯	水果、家常麵
4	一	牛奶、醬燒小肉包	高麗菜肉絲炒飯、冬瓜排骨湯	水果、紅豆薏仁湯
5	二	豆漿、鮮奶吐司	塔香打拋豬、黃瓜燴什錦、青菜、玉米蛋花湯	水果、蛋花什錦粥
6	三	雞蛋麵線	雞蛋燉肉、鮮芹炒山藥、青菜、莧菜吻魚湯	水果、起士三明治
7	四	鮭魚玉米粥	香酥土魷魚、日式蒸蛋、青菜、白菜豆腐湯	水果、海苔肉鬆麵包
8	五	牛奶、黑糖饅頭	肉燥飯+滷豆腐、蔬菜什錦排骨湯	水果、綠豆地瓜湯
11	一	牛奶、奶黃包	什錦炒麵、黃瓜貢丸湯	水果、四神湯
12	二	豆漿、全麥土司	紅蘿蔔燉肉、麻婆豆腐、青菜、海帶蛋花湯	水果、玉米蛋花粥
13	三	小米綠豆仁粥	醬燒雞塊、瓠瓜炒肉絲、青菜、鮮菇綜合湯	水果、古早味蛋糕
14	四	台式鹹粥	回鍋肉、青炒海帶芽、青菜、玉米大骨湯	水果、青蔥麵包
15	五	米漿、饅頭	洋蔥蛋炒飯、酸辣湯	水果、珍珠豆花
18	一	牛奶、黑糖饅頭	炸醬麵、綜合湯	水果、紫米麥片粥
19	二	豆漿、葡萄吐司	滷味拼盤(豆干、五花肉、蛋)、青菜、冬瓜海帶湯	水果、米粉湯
20	三	地瓜粥、胡蘿蔔炒蛋	香菇肉燥、糖醋豆包、青菜、海帶柴魚湯	水果、芋頭土司
21	四	家常麵	滷雞腿、竹筍炒鮮菇、青菜、玉米蛋花湯	水果、北海道奶香麵包
22	五	麥茶、紅豆包	和風咖哩雞柳飯、味噌豆腐湯	水果、蔬菜水餃湯
25	一	牛奶、芝麻包	炒米粉、瓠瓜排骨湯	水果、家常麵
26	二	豆漿、洋角麵包	義式燉肉、毛豆燴什錦、青菜、黃瓜貢丸湯	水果、絲瓜麵線
27	三	香菇瘦肉粥	冬瓜滷肉、三色蛋、青菜、紫菜蛋花湯	水果、雙起士吐司
28	四	麥茶、茶葉蛋	洋蔥菇雞丁、紅燒豆腐、青菜、芋頭大骨湯	水果、黑糖丹麥吐司
29	五	米漿、銀絲卷	京醬肉絲拌麵、冬瓜什錦湯	水果、玉米蛋餅

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。