

114 年 9 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	一	牛奶、玉米脆片	和風咖哩豬柳飯、豆腐海帶味噌湯	水果、竹筍鹹粥
2	二	豆漿、全麥吐司	豆輪滷肉、日式蒸蛋、青菜、冬瓜金針菇湯	水果、綠豆薏仁湯
3	三	牛奶、奶黃包	塔香打拋豬、什錦豆腐煲、青菜、莧菜吻魚湯	水果、關東煮
4	四	蔬菜肉絲麵	清蒸魚片、金針菇炒鮮筍、青菜、白菜豆腐湯	水果、起士羅宋
5	五	牛奶、芋泥包	炒米粉、玉米胡蘿蔔湯	水果、玉米蛋花粥
8	一	牛奶、銀絲卷	肉絲蛋炒飯、空心菜吻魚湯	水果、蔬菜水餃湯
9	二	豆漿、北海道奶香麵包	洋蔥燉肉、蒜泥茄子、青菜、白玉貢丸湯	水果、薏仁排骨湯
10	三	清粥小菜(玉米蛋、肉鬆)	香滷獅子頭、糖醋豆包、青菜、紫菜蛋花湯	水果、海苔肉鬆麵包
11	四	雞蛋麵線	洋蔥雞丁、螞蟻上樹、青菜、味噌海帶芽湯	水果、黑糖馬拉糕
12	五	牛奶、醬燒小肉包	高麗菜蛋香燉飯、竹筍排骨湯	水果、紫米紅豆粥
15	一	牛奶、黑糖饅頭	水餃、羅宋蔬菜湯	水果、廣東粥
16	二	豆漿、葡萄吐司	絞肉炒三丁、竹筍炒肉絲、青菜、豆腐貢丸湯	水果、綠豆仁小米粥
17	三	牛奶、芝麻包	蔥薑燒雞塊、豆干炒毛豆、青菜、海帶蛋花湯	水果、青蔥麵包
18	四	什錦湯麵	紅燒肉、螞蟻上樹、青菜、鮮菇肉絲湯	水果、歐風牛奶起士
19	五	麥茶、茶葉蛋	滷肉飯+滷豆腐、冬瓜什錦湯	水果、玉米蛋餅
22	一	牛奶、紅豆包	什錦炒麵、蘿蔔排骨湯	水果、鮭魚玉米粥
23	二	豆漿、洋角麵包	滷味(豆干、絞肉、滷蛋)、青菜、什錦菇湯	水果、地瓜綠豆湯
24	三	玉米濃湯	馬鈴薯燉肉、清炒海帶芽、青菜、玉米蛋花湯	水果、古早味蛋糕
25	四	絲瓜湯麵	滷小雞腿、洋蔥炒蛋、青菜、冬瓜貢丸湯	水果、雙起士吐司
26	五	米漿、饅頭	肉羹飯	水果、珍珠豆花
29	一	教師節補休假		
30	二	牛奶、鮮奶吐司	京醬肉絲拌麵、蔬菜什錦湯	水果、冬粉湯

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。