

115 年 3 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
2	一	牛奶、奶黃包	水餃、玉米蛋花湯	水果、廣東粥
3	二	豆漿、鮮奶吐司	香酥魚塊、清炒海帶芽、青菜、鮮菇綜合湯	水果、小湯圓綠豆湯
4	三	米漿、饅頭夾蛋	滷雞肉丸、土豆炒肉絲、青菜、紫菜蛋花湯	水果、雙起士吐司
5	四	什錦湯麵	蘿蔔佐肉末、什錦燴毛豆、青菜、菠菜吻魚湯	水果、歐風牛奶起士
6	五	玉米濃湯	滷肉飯+滷豆腐、高麗菜馬鈴薯湯	水果、關東煮
9	一	牛奶、芋泥包	台式經典炒麵、綜合湯	水果、紫米麥片粥
10	二	豆漿、葡萄吐司	雞蛋燉肉、芹菜炒三絲、青菜、蘿蔔貢丸湯	水果、馬拉糕
11	三	牛奶、醬燒小肉包	洋蔥雞柳、香酥豆腐、青菜、海帶蛋花湯	水果、冬粉湯
12	四	家常麵	回鍋肉、玉米滑蛋、青菜、大頭菜湯	水果、青蔥麵包
13	五	地瓜粥、胡蘿蔔炒蛋	和風咖哩豬柳飯、味噌豆腐湯	水果、蔥油蛋餅
16	一	牛奶、玉米脆片	炒米粉、玉米胡蘿蔔雞骨湯	水果、肉燥湯麵
17	二	豆漿、北海道奶香麵包	馬鈴薯燉肉、茄汁煨豆腐、青菜、酸辣湯	水果、蔬菜水餃湯
18	三	麥茶、茶葉蛋	紅燒雞丁、白菜滷、青菜、柴魚海帶湯	水果、黑糖丹麥吐司
19	四	鮭魚玉米粥	絞肉炒三丁、蘿蔔燉香菇、青菜、芹菜貢丸湯	水果、古早味蛋糕
20	五	香蔥蛋花麵	洋蔥肉絲蛋炒飯、白菜豆腐湯	水果、紅豆豆花
23	一	牛奶、黑糖饅頭	高麗菜飯、金針菇肉絲湯	水果、香菇瘦肉粥
24	二	豆漿、全麥土司	蔥爆肉絲、什錦燴毛豆、青菜、蘿蔔大骨湯	水果、四神湯
25	三	麥茶、紅豆包	滷雞腿、蘿蔔炒蝦米、青菜、菠菜蛋花湯	水果、蔓越莓椰香哈斯
26	四	蔬菜肉絲麵	滷味(肉、豆干、蛋)、青菜、玉米大骨湯	水果、海苔肉鬆麵包
27	五	薑絲麵線	肉羹飯	水果、米粉湯
30	一	牛奶、銀絲卷	炸醬麵、蘿蔔白玉湯	水果、芋頭瘦肉粥
31	二	豆漿、洋角麵包	薑汁燒雞、雙菇燒豆腐、青菜、紫菜蛋花湯	水果、地瓜芋圓湯

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。