

115 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	五	五一勞動節休假		
4	一	牛奶、玉米脆片	水餃、玉米蛋花湯	水果、地瓜甜湯
5	二	豆漿、葡萄吐司	醬燒雞丁、滷豆包、青菜、金針菇肉絲湯	水果、芋頭米粉湯
6	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
7	四	玉米濃湯	蔥燒鯛魚、絲瓜燴冬粉、青菜、黃瓜排骨湯	水果、起士三明治
8	五	牛奶、芝麻包	肉燥飯+滷豆腐、馬鈴薯蔬菜湯	水果、紫米粥
11	一	牛奶、銀絲卷	什錦炒麵、蘿蔔貢丸湯	水果、綠豆麥片湯
12	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
13	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
14	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
15	五	牛奶、饅頭	蛋香蔥丁肉絲炒飯、綜合蔬菜湯	水果、湯圓豆花
18	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
19	二	什錦冬粉	魚香茄子、糖醋三絲、青菜、鮮菇肉絲湯	水果、黑糖丹麥吐司
20	三	豆漿、鮮奶吐司	香酥豬排、紅蘿蔔炒蛋、青菜、白菜豆腐湯	水果、小米綠豆仁粥
21	四	肉燥麵	清蒸瓜仔肉、什錦炒毛豆、青菜、山藥大骨湯	水果、芋頭吐司
22	五	牛奶、醬燒小肉包	鮮蔬杏鮑菇肉絲燴飯	水果、銀耳紅棗湯
25	一	牛奶、奶黃包	炒米粉、大黃瓜什錦綜合湯	水果、蔬菜水餃湯
26	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
27	三	豆漿豆花	滷小雞腿、紅燒豆腐煲、青菜、黃瓜大骨湯	水果、歐風牛奶起士
28	四	香菇瘦肉粥	京醬肉絲拌麵、什錦綜合湯	水果、北海道奶香麵包
29	五	牛奶、黑糖饅頭	咖哩豬柳燴飯、紫菜蛋花湯	水果、紅豆薏仁粥

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。