

115 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
3	一	牛奶、玉米脆片	洋蔥蛋炒飯、紫菜蛋花湯	水果、家常麵
4	二	豆漿、鮮奶吐司	塔香打拋豬、黃瓜燴什錦、青菜、玉米肉絲湯	水果、什錦粥
5	三	雞蛋麵線	雞蛋燉肉、豆包炒西芹、青菜、芹菜貢丸湯	水果、起士三明治
6	四	鮭魚玉米粥	香酥土魷魚、日式蒸蛋、青菜、味噌豆腐湯	水果、海苔肉鬆麵包
7	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
10	一	牛奶、芋泥包	什錦炒麵、黃瓜貢丸湯	水果、四神湯
11	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
12	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
13	四	台式鹹粥	回鍋肉、清炒海帶芽、青菜、玉米粒雞絲湯	水果、青蔥麵包
14	五	麥茶、奶黃包	什錦蔬菜肉絲燉飯、酸辣湯	水果、珍珠豆花
17	一	牛奶、黑糖饅頭	炸醬麵、綜合湯	水果、紫米麥片粥
18	二	豆漿、葡萄吐司	滷味(豆干、五花肉)、玉米炒蛋、青菜、冬瓜海帶湯	水果、米粉湯
19	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
20	四	家常麵	滷雞腿、冬瓜燴鮮菇、青菜、玉米蛋花湯	水果、北海道奶香麵包
21	五	麥茶、紅豆包	和風咖哩雞柳飯、味噌豆腐湯	水果、小米綠豆仁粥
24	一	牛奶、芝麻包	炒米粉、冬瓜什錦湯	水果、家常麵
25	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
26	三	香菇瘦肉粥	蔴瓜滷肉、洋蔥炒蛋、青菜、紫菜蛋花湯	水果、雙起士吐司
27	四	豆漿豆花	洋蔥菇雞丁、紅燒豆腐、青菜、芋頭雞骨湯	水果、黑糖丹麥吐司
28	五	麥茶、醬燒小肉包	京醬肉絲拌麵、瓠瓜白玉湯	水果、冬粉湯
31	一	牛奶、銀絲卷	高麗菜肉絲炒飯、薏仁排骨湯	水果、紅豆薏仁湯

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。