

# 113 年 11 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、鮮奶吐司	香菇肉燥飯+滷豆腐、蘿蔔綜合湯	水果、薏仁排骨湯
4	一	牛奶、喜瑞爾穀片	什錦炒麵、鮮菇肉絲湯	水果、廣東粥
5	二	豆漿、洋角麵包	紅蘿蔔燒肉、玉米滑蛋、青菜、空心菜吻魚湯	水果、紅豆粉粿
6	三	雞蛋麵線	洋蔥雞丁、醬燒豆包、青菜、羅宋湯	水果、海苔肉鬆麵包
7	四	牛奶、歐風牛奶起士	香酥豬排、螞蟻上樹、青菜、山藥紅蘿蔔湯	水果、地瓜甜湯
8	五	米漿、饅頭夾蛋	滷肉飯+白菜滷、玉米排骨湯	水果、關東煮
11	一	牛奶、芋頭吐司	水餃、酸辣湯	水果、玉米瘦肉粥
12	二	豆漿、北海道奶香麵包	木須炒肉絲、鮮芹炒山藥、青菜、紫菜蛋花湯	水果、綠豆薏仁湯
13	三	清粥小菜(洋蔥炒蛋、肉鬆)	馬鈴薯燉肉、三色蛋、青菜、白菜豆腐湯	水果、地瓜包
14	四	家常麵	滷雞腿、紅蘿蔔炒蛋、青菜、金針菇肉絲湯	水果、起士饅頭
15	五	牛奶、黑糖饅頭	炒米粉、芋頭排骨湯	水果、吐司披薩
18	一	牛奶、古早味蛋糕	洋蔥肉絲蛋炒飯、柴魚海帶芽湯	水果、蔬菜水餃湯
19	二	豆漿、高鈣乳酪麵包	蔥爆肉絲、茄汁煨豆腐、青菜、莧菜大骨湯	水果、什錦湯麵
20	三	牛奶、醬燒小肉包	油豆腐燒雞、開陽白菜、青菜、芹菜貢丸湯	水果、紫米麥片粥
21	四	鮭魚玉米粥	香滷獅子頭、蔥炒豆包、青菜、白菜蛋花湯	水果、紅豆包
22	五	米漿、葡萄吐司	和風豬柳咖哩飯、味噌柴魚洋蔥豆腐湯	水果、玉米蔥蛋餅
25	一	牛奶、玉米脆片	白醬鮮菇肉絲麵、蘿蔔大骨湯	水果、珍珠豆花
26	二	豆漿、鮮奶饅頭	客家小炒、日式蒸蛋、青菜、莧菜吻魚湯	水果、米粉湯
27	三	麥茶、茶葉蛋	雞蛋燉肉、清炒海帶芽、青菜、味噌洋蔥豆腐湯	水果、青蔥麵包
28	四	玉米濃湯	香酥土魷魚、雙菇燒豆腐、青菜、玉米蛋花湯	水果、芝麻包
29	五	牛奶、黑糖丹麥吐司	高麗菜肉絲飯、蘿蔔貢丸湯	水果、香菇瘦肉粥

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。