

# 113 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
1	四	牛奶、家樂氏玉米脆片	水餃、紫菜蛋花湯	水果、家常麵
2	五	米漿、鮮奶吐司	鮮菇燉飯、山藥大骨湯	水果、廣東粥
5	一	雞蛋麵線	高麗菜肉絲炒飯、冬瓜排骨湯	水果、克林姆麵包
6	二	豆漿、歐風起士麵包	塔香打拋豬、黃瓜燴什錦、青菜、玉米蛋花湯	水果、綠豆麥片粥
7	三	牛奶、醬燒小肉包	雞蛋燉肉、鮮芹炒山藥、青菜、莧菜大骨湯	水果、紅豆粉粿
8	四	玉米鹹粥	香酥土魷魚、日式蒸蛋、青菜、白菜豆腐湯	水果、馬拉糕
9	五	米漿、海苔肉鬆麵包	肉燥飯+滷豆腐、竹筍排骨湯	水果、蛋花什錦粥
12	一	牛奶、紅豆包	什錦炒麵、黃瓜貢丸湯	水果、四神湯
13	二	豆漿、鮮奶饅頭	紅蘿蔔燉肉、麻婆豆腐、青菜、海帶蛋花湯	水果、玉米蛋花粥
14	三	牛奶、蔓越莓天使捲	醬燒雞塊、鮮筍炒肉絲、青菜、鮮菇綜合湯	水果、地瓜甜湯
15	四	台式鹹粥	回鍋肉、青炒海帶芽、青菜、玉米大骨湯	水果、青蔥麵包
16	五	米漿、饅頭	洋蔥蛋炒飯、酸辣湯	水果、珍珠豆花
19	一	牛奶、黑糖饅頭	炸醬麵、綜合湯	水果、紫米麥片粥
20	二	豆漿、起司饅頭	滷味拼盤(豆干、五花肉、蛋)、青菜、冬瓜海帶湯	水果、米粉湯
21	三	清粥小菜(洋蔥炒蛋、麵筋)	香菇肉燥、糖醋豆包、青菜、海帶柴魚湯	水果、芋頭土司
22	四	家常麵	滷雞腿、竹筍炒鮮菇、青菜、玉米蛋花湯	水果、奶黃包
23	五	米漿、北海道奶香麵包	和風咖哩豬柳飯、味噌豆腐湯	水果、蔬菜水餃湯
26	一	牛奶、芝麻包	炒米粉、竹筍排骨湯	水果、絲瓜麵線
27	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、家常麵
28	三	香菇瘦肉粥	冬瓜滷肉、三色蛋、青菜、紫菜蛋花湯	水果、銀絲卷
29	四	麥茶、茶葉蛋	洋蔥菇雞丁、紅燒豆腐、青菜、芹菜貢丸湯	水果、黑糖丹麥吐司
30	五	米漿、葡萄吐司	京醬肉絲拌麵、什錦湯	水果、關東煮

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。