

113年9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、玉米脆片	和風咖哩雞柳飯、豆腐海帶味噌湯	水果、竹筍鹹粥
3	二	豆漿、海苔肉鬆麵包	豆輪滷肉、日式蒸蛋、青菜、冬瓜金針菇湯	水果、綠豆薏仁湯
4	三	牛奶、奶黃包	塔香打拋豬、什錦豆腐煲、青菜、莧菜吻魚湯	水果、關東煮
5	四	蔬菜肉絲麵	清蒸魚片、金針菇炒鮮筍、青菜、白菜豆腐湯	水果、高鈣乳酪麵包
6	五	牛奶、鮮奶饅頭	炒米粉、玉米肉絲湯	水果、玉米蛋花粥
9	一	牛奶、黑糖丹麥吐司	什錦炒麵、空心菜大骨湯	水果、蔬菜水餃湯
10	二	豆漿、北海道奶香麵包	洋蔥燉肉、蒜泥茄子、青菜、芹菜貢丸湯	水果、薏仁排骨湯
11	三	清粥小菜(玉米蛋、肉鬆)	香滷獅子頭、糖醋豆包、青菜、紫菜蛋花湯	水果、青蔥麵包
12	四	雞蛋麵線	洋蔥雞丁、螞蟻上樹、青菜、味噌海帶芽湯	水果、黑糖馬拉糕
13	五	牛奶、醬燒小肉包	高麗菜蛋香肉絲炒飯、竹筍排骨湯	水果、紫米紅豆粥
16	一	牛奶、葡萄吐司	水餃、馬鈴薯蔬菜湯	水果、廣東粥
17	二	中秋節放假		
18	三	牛奶、洋角麵包	蔥薑燒魚、什錦炒毛豆、青菜、海帶蛋花湯	水果、綠豆仁小米粥
19	四	什錦湯麵	紅燒肉、絲瓜燴冬粉、青菜、鮮菇肉絲湯	水果、歐風牛奶起士
20	五	麥茶、茶葉蛋	滷肉飯+滷豆腐、冬瓜什錦湯	水果、芝麻包
23	一	牛奶、古早味蛋糕	肉絲蛋炒飯、蘿蔔排骨湯	水果、鮭魚玉米粥
24	二	豆漿、起士饅頭	滷味(豆干、五花肉、滷蛋)、青菜、什錦菇湯	水果、地瓜綠豆湯
25	三	玉米濃湯	馬鈴薯燉肉、清炒海帶芽、青菜、玉米蛋花湯	水果、蔥油蛋餅
26	四	牛奶、絲瓜湯麵	滷小雞腿、洋蔥炒蛋、青菜、冬瓜貢丸湯	水果、起士三明治
27	五	米漿、饅頭夾蛋	肉羹飯	水果、珍珠豆花
30	一	牛奶、鮮奶吐司	京醬肉絲拌麵、蘿蔔綜合湯	水果、冬粉湯

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。