113 學年度第二學期 (114/6/2~114/6/6)

日	星期一		星期二		星期三		星期四		星期五	
期	菜名	內容	菜名	內容	菜名	內容	菜名	内容	菜名	內容
		白飯	台式粿仔條	粿仔條	蔬菜麵疙瘩	綠色蔬菜	饅頭	小饅頭	牛奶	全脂奶粉
		豬肉絲		乾香菇		蛋.香菇	玉米濃湯	玉米粒	穀片	喜瑞爾
早	廣東粥	蔥花		青蔥		麵糊		雞蛋		
點	72 37 1 410	蛋花		紅蘿蔔		高麗菜		紅蘿蔔丁		
		玉米粒								
		紅蘿蔔絲								
	咖哩雞飯	白飯	白飯	白米	白飯	白米	香菇肉羹 飯	香菇	涼麵	麵條
		咖哩醬	洋蔥豬柳	洋蔥	香菇素燥	香菇		赤肉		小黃瓜絲
		雞肉		豬柳		素肉燥	以	筍絲		豆芽菜
		紅蘿蔔丁	香菇蒸蛋	蛋	玉米炒蛋	玉米粒		黑木耳		紅蘿蔔絲
		馬鈴薯丁		香菇		雞蛋		白飯		芝麻醬
午餐		洋蔥	炒時蔬	長豆(切末)	炒時蔬	小白菜		紅蘿蔔絲	味噌豆腐湯	白味噌
	金針湯	金針		腐竹	當歸湯	當歸		柴魚片		豆腐
		排骨	薑絲蜆仔湯	薑絲		枸杞.黃耆	時令水果	時令水果		海帶
	時令水果	時令水果		蜆仔		素排骨			時令水果	時令水果
			時令水果	時令水果	時令水果	時令水果				
	鯖魚米粉	米粉	QQ珍珠圓	冬瓜塊	雞蛋布丁	牛奶	湯餃	湯餃	養生茶	枸杞
		紅蔥頭		大珍珠		雞蛋		小白菜		紅棗
午點		鯖魚茄汁罐		小珍珠		細砂糖(適量)		紅蘿蔔絲		桂圓
點		頭						豆芽菜	餐包	小餐包



本園使用

113 學年度第二學期 (114/6/9~114/6/13)

日	星期一		星期二		星期三		星期四		星期五	
期	菜名	內容	菜名	內容	菜名	內容	菜名	内容	菜名	內容
	雞絲蛋麵	雞蛋	吐司	吐司	菜頭粿	蘿蔔糕	饅頭	小饅頭	蔬菜雲吞	雲吞
		雞絲麵	玉米濃湯	玉米粒		醬油膏	蛋花湯	雞蛋		紅蘿蔔
早		高麗菜		雞蛋	味噌湯	白味噌		韭菜		小白菜
點		紅蘿蔔絲		紅蘿蔔丁		蔥花		小白菜		
	白飯	白米	白飯	白米	素食炒麵	油麵	白飯	白米	吐魠魚羹飯	土魠魚塊
	炒食蔬	高麗菜	清蒸紅糟肉 片	里肌豬排		綠花椰菜	瓜子肉燥	脆瓜		大白菜
		紅蘿蔔		紅麴醬		黑木耳		絞肉		金針菇
		黑木耳	炒時令蔬菜	時令蔬菜		香菇	塔香海茸	九層塔		黑木耳
午餐		香菇	日式蒸蛋	雞蛋		豆芽菜		海茸		白飯
餐		豬肉絲		魚板		高麗菜	炒時令蔬菜	時令蔬菜		雞蛋
	蔥明蛋	蔥花		四季豆		素肉	芹菜魚丸湯	芹菜		香菜
		雞蛋		香菇	海帶芽湯	海帶芽		魚丸		柴魚片
	雞塊	麥克雞塊	白蘿蔔排骨	白蘿蔔		薑絲	時令水果	時令水果	時令水果	時令水果
	冬瓜油豆腐湯	冬瓜油豆腐	湯	排骨紅蘿蔔	時令水果	時令水果				
	時令水果	時令水果	時令水果	時令水果						
	燕麥粥	桂格燕麥片	養生茶	養生茶	什錦冬粉湯	紅蘿蔔	香菇肉粥	白飯	五色養生湯	脆圓
/		全脂奶粉	餅乾	數字餅乾		青江菜		乾香菇		冬瓜糖塊
午點		葡萄乾				冬粉		豬絞肉		白木耳
						芹菜.蔥花				紅棗
						香菇				龍眼乾

水果:(蘋果/香蕉/奇異果/火龍果/番茄/葡萄/水梨/木瓜/蓮霧/西瓜/草莓/芭樂/甜桃/洋香瓜/美濃瓜/柳丁/橘子) 依時令食用

113 學年度第二學期 (114/06/16~114/6/20)

日	星期一		星期二		星期三		星期四		星期五	
期	菜名	內容	菜名	內容	菜名	內容	菜名	內容	菜名	内容
	麻油細麵	麻油	客家湯粄條	客家粄條	小肉包	肉包	蔬菜米苔目	米苔目	清香綠粥	白飯
		白麵線		芹菜	蛋花湯	雞蛋		小白菜		皮蛋
早		薑片		雞蛋		蔥花		豆芽菜		青豆仁
黑上		雞蛋		豬繳肉				芹菜		紅蘿蔔
		枸杞		紅蘿蔔絲				肉絲		玉米粒
										豬肉絲
	塔香肉絲蛋炒	白飯	白飯	白米	白飯	白米	皮蛋瘦肉白粥	白飯	什錦炒麵	油麵
	飯	肉末	紅蘿蔔炒蛋	紅蘿蔔	酥炸豬排	里肌肉		瘦肉.皮蛋		香菇
		雞蛋		雞蛋	炒青菜			油條		洋蔥.青蔥
		洋蔥	炒時令蔬菜	時令蔬菜	醬燒豆腐	豆腐	滷味	鳥蛋.海帶		豬肉絲
		紅蘿蔔末	梅干素肉燥	梅干		九層塔	時令水果	時令水果		黑木耳
午餐		九層塔		麵腸	冬瓜油豆	冬瓜				高麗菜
	榨菜肉絲湯	榨菜	香菇素火腿湯	香菇	腐湯	油豆腐				紅蘿蔔絲
		肉絲	日始系八吨彻	素火腿		芹菜末			瓜子雞湯	雞肉
	時令水果	時令水果	時令水果	時令水果		蝦米				脆瓜
					時令水果	時令水果				薑片
									時令水果	時令水果
	仙草蜂蜜愛玉	愛玉	豆漿	豆漿	水煮蛋	雞蛋	關東煮	白蘿蔔	麵包	青蔥麵包
F		檸檬汁	沙其瑪	沙其瑪	養生茶	枸杞		魚餃	玉米濃湯	玉米
午點		仙草				紅棗		大白菜		雞蛋
,						菊花		小貢丸		紅蘿蔔丁
								油豆腐		

水果:(蘋果/香蕉/奇異果/火龍果/番茄/葡萄/水梨/木瓜/蓮霧/西瓜/草莓/芭樂/甜桃/洋香瓜/美濃瓜/柳丁/橘子) 依時令食用



113 學年度第二學期 (114/06/23~114/6/27)

日	星期一		星期二		星期三		星期 四		星期五	
期	菜名	內容	菜名	內容	菜名	內容	菜名	内容	菜名	内容
	雞絲河粉	河粉	清爽蔬菜雞肉	白飯	蘿蔔糕	蘿蔔糕	湯餃	水餃	蔬菜麵疙瘩	青蔥
		韭菜	粥	玉米粒		小白菜		小白菜		香菇
早		豆芽菜		紅蘿蔔丁		紅蘿蔔絲		紅蘿蔔絲		麵疙瘩
黑占		雞胸肉		高麗菜				黑木耳		玉米粒
		油蔥		雞胸肉						
				.絲瓜						
	白飯	白米	白稀飯	白飯	醍醐味素食	香菇	白飯	白米	鴨肉羹飯	鴨肉片
	洋蔥炒蛋	洋蔥	花生麵筋	花生	米糕	紅蘿蔔丁	炒青菜	時令蔬菜		筍絲
		雞蛋		麵筋		香菇		雞肉		蔥段
	炒青菜	高麗菜	蔥明蛋	蔥花		長糯米	梅子燒雞	梅子		白飯
	咕咾肉	梅花肉		雞蛋		素蠔油		薑片	時令水果	時令水果
午餐		洋蔥	肉鬆	肉鬆		醍醐味醬油	金針菇炒蛋	金針菇		
餐		鳳梨			五彩白玉湯	紅白蘿蔔		赵		
		紅蘿蔔				玉米筍		雞蛋		
	木耳排骨湯	黑木耳	時令水果	時令水果		紅棗	時令水果	時令水果		
		排骨				高麗菜				
		薑片				豆腐				
	時令水果	時令水果			時令水果	時令水果				
	綠豆仁西米露	綠豆仁	雞蛋布丁	雞蛋布丁	銀絲卷	銀絲卷	紫米小薏仁粥	紫米	吐司	白吐司
午點	※小コム 一ドコノト 証各	西米露			決明子枸杞	決明子 菊花		小薏仁	牛奶	全脂牛奶
黑占	餅乾	捲心餅			菊花茶	枸杞 冰糖				

水果:(蘋果/香蕉/奇異果/火龍果/番茄/葡萄/水梨/木瓜/蓮霧/西瓜/草莓/芭樂/甜桃/洋香瓜/美濃瓜/柳丁/橘子) 依時令食用

