



日期	星期	主食	主菜	副菜	湯品	水果	點心	飲料	其他	備註
1	五	白飯	打拋豬 豬肉、番茄、九層塔-炒	海苔波浪薯條 X4 馬鈴薯、海苔粉-烤	炒海根 海帶根、鮮蔬-炒	金針湯 蘿蔔、金針花				734
兒童節快樂										
7	四	白飯	豆干滷蛋 雞蛋、豆干、杏鮑菇-滷	椒鹽甜不辣 甜不辣、紅蘿蔔、西芹-炒	豆包銀芽 豆芽菜、韭菜、豆包絲-炒	海芽味噌湯 海帶芽、洋蔥、柴魚、味噌	水果			806
8	五	台式什錦炒飯	脆皮小棒腿 X2 翅小腿-燒	客家小炒 豆乾、豬肉、西芹、魷魚翅-炒	嫩汁白菜 白菜、紅蘿蔔、木耳-炒	番茄蛋花湯 雞蛋、番茄				731
11	一	白飯	下飯肉燥 豬肉、香菇、花瓜-煮	茶碗蒸 雞蛋-蒸	木須炒豆 豆段、木耳、白芝麻-炒	昆布雞湯 海帶芽、雞肉	豆漿			735
12	二	茄汁肉醬義大利麵	炙燒火烤雞排 X1 雞排-烤	奶油鬆餅 X1 鬆餅-蒸	開陽高麗 高麗菜、紅蘿蔔、蝦皮-炒	南瓜濃湯 南瓜、雞蛋、奶粉	水果			785
14	四	小米飯	蜜汁魚排 X1 虱目魚排-燒	玉米炒蛋 雞蛋、玉米-炒	海帶干絲 海帶絲、白干絲、鮮蔬-炒	芹香蘿蔔湯 蘿蔔、芹菜	水果			797
15	五	白飯	排骨酥 X4 豬肉、豆段-炸	絞肉豆腐 豆腐、豬肉、豆薯-煮	木耳鮮瓜 胡瓜、木耳-炒	白菜三絲湯 大白菜、紅蘿蔔、鮮蔬				749
18	一	香菇肉絲油飯 【含白米50%】	滷雞翅 X1 三節雞翅-滷	蜜汁黑干 黑干、白芝麻-滷	鐵板豆芽 豆芽菜、韭菜、鮮蔬-炒	芙蓉蛋花湯 海帶芽、雞蛋	水果			791
19	二	白飯	和風咖哩豬 豬肉、馬鈴薯、鮮蔬-煮	黑輪捲 X1 黑輪-烤	蔥爆薯片 豆薯、鮮蔬、蔥-炒	日式味噌湯 豆腐、柴魚、味噌	鮮奶			752
21	四	奶香白醬義大利麵	蒜味豬排 X1 豬排-燒	麥克雞塊 X2 麥克雞塊-炸	雙色花椰 花椰菜、紅蘿蔔-炒	玉米濃湯 玉米、紅蘿蔔、雞蛋、奶粉	水果			800
22	五	雜糧飯	美式BBQ炒雞 雞肉、鮮蔬-炒	蒸蛋 雞蛋、香菇-蒸	脆炒豆豆 豆段、菇-炒	清燉白玉湯 蘿蔔、豬肉				759
25	一	海苔香鬆飯 白米【附香鬆分享包】	壽喜燒豬排 X1 豬排-燒	海鮮捲 X2 蝦捲-烤	蛋酥白菜 白菜、鮮蔬、豬肉、蛋酥-滷	小魚味噌湯 油豆腐、小魚乾、柴魚、味噌	優酪乳			734
26	二	大麥飯	和風雞丁 雞肉、馬鈴薯-煮	干片肉絲 豆干、豬肉、鮮蔬-炒	紅片甘藍 高麗菜、紅蘿蔔、蝦皮-炒	玉米蛋花湯 雞蛋、玉米	水果			790
28	四	全穀飯	鹹酥雞 X4 雞肉、豆段-炸	番茄炒蛋 雞蛋、番茄-炒	塔香粉絲 豆芽菜、冬粉、鮮蔬-炒	薑絲冬瓜湯 冬瓜、薑	水果			811
29	五	白飯	韓式燒肉 豬肉、鮮蔬、年糕條、白芝麻-炒	微笑薯餅 X2 微笑薯餅-烤	鮮菇扁蒲 扁蒲、紅蘿蔔、菇-炒	裙帶雞湯 海帶芽、雞肉				731

→本菜單內容含有過敏原：1. 甲殼類 2. 芒果 3. 花生 4. 牛奶 5. 蛋 6. 堅果 7. 芝麻 8. 含麩質之穀類 9. 大豆 10. 魚類 11. 亞硫酸鹽等製品及其相關製品，有過敏體質者，敬請小心食用！