

週次	日期/星期	早 點 心	午 餐						午 點 心
			主 食	主 菜	副菜一	副菜二	湯	水 果	
5	10/01(五)	蒸餃、蛋花湯	白米飯	左宗棠雞	鮮菇玉米筍	時令有機蔬菜	香菇雞湯	時令水果	芋頭煎餅、豆漿
6	10/04(一)	銀絲卷、牛奶	燕麥飯	馬鈴薯燉肉	炒杏鮑菇	時令有機蔬菜	魚片味噌湯	時令水果	日式關東煮
	10/05(二)	杏鮑菇麻油麵線	白米飯	五香滷肉	洋蔥炒蛋	時令有機蔬菜	酸辣湯	時令水果	黑糖鮮奶粉圓
	10/06(三)	鮭魚吐司、決明子	什錦炒飯		叻仔魚煎蛋	時令有機蔬菜	番茄蛋花湯	時令水果	可頌麵包、麥茶
	10/07(四)	玉米濃湯餃	白米飯	茄汁雞丁	三杯豆腐	時令有機蔬菜	蘿蔔排骨湯	時令水果	豆皮壽司、米漿
	10/08(五)	生日蛋糕、鮮奶	糙米飯	黃金豬排	紅燒麵筋	時令有機蔬菜	焦糖仙草蜜	時令水果	地瓜條、豆漿
7	10/11(一)	雙十節彈性放假一天							
	10/12(二)	海帶魚片粥	什穀飯	紅燒獅子頭	三色豆炒豆干	時令有機蔬菜	蒜頭雞湯	時令水果	果醬吐司、冬瓜茶
	10/13(三)	小籠包、海帶湯	茄汁肉醬義大利麵		馬鈴薯沙拉	時令有機蔬菜	金針排骨湯	時令水果	煎餃、蛋花湯
	10/14(四)	香蔥蛋餅、豆漿	白米飯	清蒸鯛魚	魚香茄子	時令有機蔬菜	瓜仔雞湯	時令水果	麵線羹
	10/15(五)	玉米蛋吐司、麥茶	藜麥飯	蔥油雞	鳳梨炒木耳	時令有機蔬菜	味噌豆腐湯	時令水果	奶油鬆餅、鮮奶
8	10/18(一)	肉鬆饅頭、牛奶	白米飯	洋蔥豬柳	和風蒸蛋	時令有機蔬菜	芹菜貢丸湯	時令水果	薯餅、米漿
	10/19(二)	香菇瘦肉粥	什穀飯	炒雞柳	香菇麵輪	時令有機蔬菜	薑絲蛤蜊湯	時令水果	豆皮壽司、麥茶
	10/20(三)	火腿吐司、決明子	什錦炒麵		香蔥豆腐	時令有機蔬菜	洋芋燉雞湯	時令水果	雞塊、蛋花湯
	10/21(四)	蔬菜雞絲麵	白米飯	醬炒五花肉	茄汁豆包	時令有機蔬菜	玉米排骨湯	時令水果	客家米苔目
	10/22(五)	通心麵濃湯	燕麥飯	蠔油雞丁	蒜香豆干絲	時令有機蔬菜	綜合菇菇湯	時令水果	芋香西米露
9	10/25(一)	芝麻包、牛奶	白米飯	彩椒雞丁	蒼蠅頭	時令有機蔬菜	筍片肉絲湯	時令水果	麻油麵線
	10/26(二)	烏龍湯麵	藜麥飯	三杯雞	糖醋甜不辣	時令有機蔬菜	香菇雞湯	時令水果	蘿蔔糕、麥茶
	10/27(三)	清粥小菜	肉絲蛋炒飯		綜合滷味	時令有機蔬菜	薑絲魚湯	時令水果	小餐包、米漿
	10/28(四)	酸辣湯餃	白米飯	清蒸雕魚	三色蛋	時令有機蔬菜	薑絲冬瓜湯	時令水果	螞蟻上樹、味噌湯
	10/29(五)	鮮奶饅頭、麥茶	糙米飯	木耳炒肉絲	麻婆豆腐	時令有機蔬菜	玉米濃湯	時令水果	茶葉蛋、蕎麥茶

★10月小壽星：楊恩愷、楊雨蓁、吳子晴、吳宥儀 ※本園肉類食材向丸宏供應商採買，並採用在地牛肉、豬肉。 ※依廠商送菜狀況菜單做彈性調整。

承辦人：

園主任：

校(園)長：