

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
10	11/01(一)	饅頭夾蛋、海帶湯	白米飯	糖醋里肌	鮮菇炒豆皮	時令有機蔬菜	紫菜蛋花湯	時令水果	地瓜湯
	11/02(二)	玉米雞茸粥	小米飯	香酥雞柳	番茄滑蛋	時令有機蔬菜	黃瓜魚丸湯	時令水果	蔬菜餛飩湯
	11/03(三)	煎餃、冬瓜茶	水餃		馬鈴薯沙拉	時令有機蔬菜	酸辣湯	時令水果	雞蛋布丁
	11/04(四)	鮭魚吐司、決明子	燕麥飯	沙茶豬肉	醋溜木耳	時令有機蔬菜	玉米排骨湯	時令水果	蘿蔔糕、麥茶
	11/05(五)	生日蛋糕、鮮奶	五穀米	茄汁雞丁	焦糖滷豆腐	時令有機蔬菜	冬瓜蛤蜊湯	時令水果	日式關東煮
11	11/08(一)	銀絲卷、麥茶	白米飯	黃金豬排	滑蛋鮮菇	時令有機蔬菜	馬鈴薯濃湯	時令水果	地瓜條、豆漿
	11/09(二)	桂圓紫米粥	糙米飯	蒜味香腸	蘿蔔燉海帶	時令有機蔬菜	鮮菇排骨湯	時令水果	玉米筍蔬菜湯麵
	11/10(三)	小餐包、桂圓紅棗茶	麻油雞飯		綜合滷味	時令有機蔬菜	味噌豆腐湯	時令水果	絲瓜麵線
	11/11(四)	小籠包、海帶湯	小米飯	洋蔥豬柳	三色豆炒豆干	時令有機蔬菜	豆腐蛋花湯	時令水果	奶酥吐司、鮮奶
	11/12(五)	香蔥蛋餅、豆漿	燕麥飯	五香滷肉	芹香甜不辣	時令有機蔬菜	四神湯	時令水果	芋頭煎餅、冬瓜茶
12	11/15(一)	火腿吐司、麥茶	白米飯	清蒸鯛魚	塔香油豆腐	時令有機蔬菜	番茄蛋花湯	時令水果	沙琪瑪、鮮奶
	11/16(二)	通心麵濃湯	燕麥飯	紅燒獅子頭	洋蔥炒蛋	時令有機蔬菜	大黃瓜雞湯	時令水果	玉米蛋花粥
	11/17(三)	五穀雜糧饅頭、豆漿	咖哩雞肉飯		叻仔魚煎蛋	時令有機蔬菜	薑絲蛤蜊湯	時令水果	麻油菇菇麵線
	11/18(四)	煎餃、海帶湯	白米飯	蔥油雞	蠔油炒香菇	時令有機蔬菜	金針排骨湯	時令水果	紅豆薏仁湯
	11/19(五)	校外教學							
13	11/22(一)	玉米蛋吐司、牛奶	白米飯	黃金豬排	蒜香豆干絲	時令有機蔬菜	山藥鮮菇湯	時令水果	鍋貼、豆漿
	11/23(二)	鍋燒意麵	糙米飯	茄汁雞丁	麻婆豆腐	時令有機蔬菜	海帶鮮湯	時令水果	地瓜甜湯
	11/24(三)	海帶魚片粥	塔香杏鮑菇炒飯		和風蒸蛋	時令有機蔬菜	餛飩湯	時令水果	玉米脆片、鮮奶
	11/25(四)	芋頭包、決明子	五穀米	香菇肉燥	蜜汁豆干	時令有機蔬菜	鳳梨苦瓜排骨湯	時令水果	雞塊、蛋花湯
	11/26(五)	肉羹麵線	燕麥飯	左宗棠雞	三色蛋	時令有機蔬菜	蘿蔔排骨湯	時令水果	綜合豆花
14	11/29(一)	肉鬆饅頭、海帶湯	白米飯	咖哩雞肉	杏鮑菇炒甜不辣	時令有機蔬菜	金針菇雞湯	時令水果	法式吐司、麥茶
	11/30(二)	蔬菜雞絲麵	小米飯	醬炒五花肉	香菇麵輪	時令有機蔬菜	檸檬愛玉湯	時令水果	莧菜小魚粥

★11月小壽星：黃偉帆、楊沁璇、謝巧芸、吳函旆 ※本園肉類食材向九宏供應商採買，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：