

日期	星期	上午點心	午 餐	下午點心
1	一		勞動節放假一日	
2	二	古早味米粉湯	白飯、糖醋里肌、紅蘿蔔炒毛豆、時令青菜、金針雞湯、季節水果	五彩湯圓
3	三	牛奶綠豆仁	義大利肉醬麵、玉米濃湯、季節水果	廣東粥
4	四	皮蛋瘦肉粥	地瓜飯、滷雞腿肉、滷油豆腐、時令青菜、肉羹湯、季節水果	仙草蜜奶凍
5	五	紅豆 QQ	白飯、橙汁魚片、炒什錦、時令青菜、海帶芽玉米湯、季節水果	什錦蔬菜粥
8	一	甜米苔目	白飯、糖醋排骨、開陽白菜、時令青菜、榨菜肉絲湯、季節水果	客家板條
9	二	烏龍湯麵	白飯、芋頭燒雞、糖醋豆腐、時令青菜、冬瓜湯、季節水果	玉米濃湯
10	三	紅豆紫米湯	咖哩蔬菜燴飯、海帶芽湯、季節水果	洋蔥玉米粥
11	四	味噌拉麵	五穀飯、豉汁排骨、韭香豆芽、時令青菜、芹珠貢丸湯、季節水果	綠豆豆花
12	五	綠豆西米露	白飯、醋溜魚片、炒雙寶、時令青菜、豆腐味噌湯、季節水果	冬粉湯
15	一	貢丸米粉湯	白飯、蘿蔔燒肉、炒玉米馬鈴薯丁、時令青菜、薑絲冬瓜湯、季節水果	紫米糕
16	二	地瓜湯圓	白飯、蒜泥白肉、培根脆炒黃瓜、時令青菜、羅宋湯、季節水果	雞絲麵
17	三	大滷麵	鳳梨肉絲蛋炒飯、時令蔬菜、大頭菜排骨湯、季節水果	牛奶西米露
18	四	冰糖銀耳	糙米飯、瓜仔肉燥、螞蟻上樹、時令青菜、牛蒡排骨湯、季節水果	絲瓜麵線
19	五	蘿蔔糕湯	白飯、豆酥鱈魚、涼拌干絲、時令青菜、黃瓜魚丸湯、季節水果	綠豆麥片
22	一	紅豆薏仁湯	白飯、紅燒肉、海帶絲、時令青菜、玉米排骨湯、季節水果	台式鹹粥
23	二	雞茸玉米粥	白飯、木須炒肉絲、培根高麗菜、時令青菜、豆芽湯、季節水果	綠豆麥片
24	三	四喜甜湯	肉絲炒米粉、金針排骨湯、季節水果	蔬菜麵
25	四	滑蛋蔬菜粥	地瓜飯、紅燒獅子頭、五香豆干、時令青菜、酸辣湯、季節水果	紅豆紫米湯
26	五	地瓜粥	什錦炒麵、雙色蘿蔔湯、季節水果	吻仔魚羹
29	一	冬瓜西谷米	白飯、馬鈴薯燉肉、滷素雞、時令青菜、季節水果	鮮蔬濃湯
30	二	三絲豆腐羹	白飯、筍干扣肉、燜南瓜、時令青菜、季節水果	芋香牛奶西米露
31	三	綠豆仁湯	海鮮燴飯、青菜豆腐湯、季節水果	什錦冬粉

☺ 每日餐點菜餚均以少油低鹽低糖為烹調原則。

☺ 蔬果以當令食材為主，會依需要調整，養成寶貝均衡飲食的習慣，就從不挑食開始。

☺ 本園食用的肉品、水果皆是國產食材。

☺ 餐點菜餚配合時令，如遇時令菜、颱風、或廚師請假時，菜單會有所變動。