

※每週三：食用多種穀類米飯 ※本園一律使用國產牛肉、豬肉食材 ※咖哩使用日本國長野縣進口

日期	星期	營養早餐	營養午餐	下午點心
7/1	(一)	小肉包、豆漿	三色雞丁、肉末蒸蛋、青蔬、胡瓜湯、水果	榨菜肉絲麵
7/2	(二)	蛋香麵線	沙茶炒里肌、玉米筍炒毛豆、青蔬、竹筍排骨湯、水果	蜂蜜蛋糕、鮮奶
7/3	(三)	小餐包、牛奶	合川肉片、金沙杏鮑菇、青蔬、番茄豆腐湯、水果	茶葉蛋、麥茶
7/4	(四)	蒲瓜肉末粥	洋芋燒雞、西洋芹炒紅蘿蔔、青蔬、海芽湯、水果	蔥抓餅、枸杞茶
7/5	(五)	絲瓜麵線	清蒸魚、豆干炒肉絲、青蔬、金針湯、水果	綠豆西米露
7/8	(一)	銀絲卷、豆漿	台式爌肉、金針菇蒸蛋、青蔬、冬瓜湯、水果	銀耳蓮子湯
7/9	(二)	玉米雞茸粥	滷雞腿、炒洋芋、青蔬、黃豆芽番茄湯、水果	菠蘿麵包、牛奶
7/10	(三)	葡萄吐司、牛奶	茄汁豬柳、菜脯蛋、青蔬、大頭菜湯、水果	雪菜肉絲麵
7/11	(四)	冬菜冬粉	沙茶肉片、芹菜炒素肚、青蔬、牛蒡湯、水果	紅豆麥片湯
7/12	(五)	香菇瘦肉粥	糖醋雞丁、炒三蔬、青蔬、玉米排骨湯、水果	蒸餃、麥茶
7/15	(一)	黑糖饅頭、豆漿	咖哩雞、花椰菜、青蔬、味噌海帶湯、水果	綠豆薏仁湯
7/16	(二)	清粥、肉鬆	南瓜燉肉片、三杯杏鮑菇、青蔬、冬瓜蛤蜊湯、水果	乳酪吐司、牛奶
7/17	(三)	小餐包、牛奶	紅燒魚片、日式胡麻醬小黃瓜、青蔬、紫菜蛋花湯、水果	什錦烏龍麵
7/18	(四)	肉燥米粉湯	蠔油香菇雞腿、日式蒸蛋、青蔬、山藥雞湯、水果	蘿蔔糕湯
7/19	(五)	芹菜肉末米苔目	地瓜粉蒸肉、長豆炒木耳、青蔬、髮菜豆腐湯、水果	黑糖豆花
7/22	(一)	奶皇包、豆漿	三杯雞、鴻喜菇炒蛋、青蔬、白蘿蔔雞湯、水果	牛角麵包、牛奶
7/23	(二)	草莓吐司、牛奶	蔥爆牛肉絲、紅白雙絲、青蔬、味噌海帶湯、水果	海苔飯糰、枸杞茶
7/24	(三)	油豆腐細粉	大盤雞、紅燒豆腐、青蔬、高麗菜番茄湯、水果	綜合水果果凍
7/25	(四)	紅蘿蔔肉末粥	京醬肉絲、韭菜炒豆干、青蔬、絲瓜金針菇湯、水果	蒲瓜肉絲細粉
7/26	(五)	肉絲米粉湯	嫩骨燴雞丁、冬瓜燒肉末、青蔬、玉米海帶湯、水果	玉米脆片、牛奶
7/29	(一)	鮮奶饅頭、豆漿	紅燒肉、洋蔥炒蛋、青蔬、海芽湯、水果	絲瓜麵線
7/30	(二)	鮮菇粥	蔥油雞、日式炒野菜、青蔬、胡瓜排骨湯、水果	乳酪麵包、牛奶
7/31	(三)	小餐包、牛奶	瓜子蒸肉、玉米煎蛋、青蔬、味噌豆腐湯、水果	哨子麵
8/1	(四)	竹筍鹹粥	雞肉蔬菜燴黑醋醬、麻婆豆腐、青蔬、金針湯、水果	蒸餃、麥茶
8/2	(五)	雞絲麵	檸檬百香燴魚片、三寶菜、青蔬、香菇雞湯、水果	黑丸仙草蜜
8/5	(一)	小肉包、豆漿	洋蔥豬柳、四季豆炒豆皮、青蔬、四神湯、水果	香菇雞麵
8/6	(二)	廣東粥	彩蔬雞丁、杏鮑菇炒小黃瓜、青蔬、筍絲排骨湯、水果	檸檬餐包、牛奶
8/7	(三)	葡萄吐司、牛奶	蠔油香菇燉雞、大頭菜炒紅蘿蔔、青蔬、番茄豆腐湯、水果	綠豆西米露
8/8	(四)	田園蔬菜粥	豆豉燒肉、燴嫩菇、青蔬、菜脯雞湯、水果	蔥油餅、枸杞茶
8/9	(五)	什錦米粉湯	紅燒牛肉、番茄炒蛋、青蔬、玉米蛋花湯、水果	義大利通心麵
8/12	(一)	雞蛋饅頭、豆漿	蠔油肉片、紅蘿蔔炒蒲瓜、青蔬、昆布蘿蔔湯、水果	雞蛋蔬菜麵
8/13	(二)	魚片粥	蔥油雞、冬瓜蒸絞肉、青蔬、紫菜湯、水果	蜂蜜蛋糕、牛奶
8/14	(三)	小餐包、牛奶	咕咾肉、絲瓜燴豆腐、青蔬、牛蒡湯、水果	田園雞肉粥
8/15	(四)	油豆腐細粉	雜蔬炒雞腿、螞蟻上樹、青蔬、蕃茄黃豆芽湯、水果	關東煮
8/16	(五)	蔬菜五穀粥	筍干滷肉、紅燒油豆腐、青蔬、蘿蔔湯、水果	玉米脆片、鮮奶

戶外教學：7/8(一)-手信坊創意和菓子文化館、7/23(二)-台北偶戲館 互動劇場

暑假班 7/1-8/16 8/19-8/23 幼生放假 8/23 113學年度開學日