



113 學年度第一學期

餐點表

週別		午餐(每日餐後皆備應時水果)				點心
第一週	星期一	魚香肉絲	鐵板豆腐	青菜	芹香蘿蔔湯	蔬菜肉絲麵
	星期二	洋蔥燒雞	螞蟻上樹	青菜	蕃茄金菇湯	古早味米粉湯
	星期三	醋溜丸子	珍菇燴白菜	青菜	黃瓜排骨湯	雞茸玉米粥
	星期四	豆腐蒸肉	芹菜三絲	青菜	海帶芽蛋花湯	什錦肉絲麵
	星期五	咖哩飯		青菜	羅宋湯	八寶粥
第二週	星期一	和風燒肉	脆炒馬鈴薯	青菜	紫菜吻仔魚湯	鄉村鮮菇麵
	星期二	香菇肉燥	吻仔魚炒蛋	青菜	味噌豆芽湯	田園糙米粥
	星期三	糖醋里肌	香菇燴豆腐	青菜	什錦蔬菜湯	鮮蔬瘦肉粥
	星期四	芙蓉雞片	木耳三絲	青菜	結頭菜湯	翡翠麵線
	星期五	義大利麵		青菜	新鮮百菇湯	土司+玉米濃湯
第三週	星期一	照燒肉片	什錦豆腐煲	青菜	玉米蛋花湯	玉米瘦肉粥
	星期二	南瓜燒雞	番茄炒蛋	青菜	雙色蘿蔔湯	家常關廟麵
	星期三	白玉滷肉	什錦鮮蔬	青菜	味噌菇菇湯	田園南瓜粥
	星期四	彩色雞丁	紅燒杏鮑菇	青菜	竹筍排骨湯	百菇雞片麵
	星期五	肉羹燴飯		青菜	山藥雞湯	綠豆薏仁湯
第四週	星期一	脆炒雙丁	紅燒豆腐	青菜	青木瓜銀耳湯	廣東粥
	星期二	醬香肉絲	金沙時蔬	青菜	玉米排骨湯	番茄雞蛋麵
	星期三	南瓜蒸肉	鮮蔬三色	青菜	黃瓜魚丸湯	蔬菜糙米排骨粥
	星期四	百頁燒肉	雙色炒蛋	青菜	時蔬馬鈴薯湯	雞絲冬粉湯
	星期五	什錦炒麵		青菜	雞茸玉米湯	地瓜甜湯

(註) 早餐：提供土司、饅頭、牛奶…等餐點。點心：若有季節性變化蔬菜會稍加調整。
 菜單採購之生鮮豬肉、牛肉，一律使用國產肉品食材，供全園師生安全共餐。
 本園未使用輻射污染物食品。
 每日餐點均含全穀根莖類、魚豆蛋肉類、蔬菜類及水果等四大類食物