

113 年 4 月

日期	星期	早 點	午 餐	下午點心
1	一	玉米濃湯	什錦海鮮湯麵	銀魚海鮮粥
2	二	叻仔魚粥	肉燥、紅燒海帶根、青菜、玉米湯、香 Q 米飯	小粉圓
3	三	陽春麵	滷肉、菜脯蛋、青菜、大黃瓜湯、香 Q 米飯	水餃湯
4	四		兒童節	
5	五		清明節	
6.7	六.日			
8	一	陽春麵	絞肉蛋炒飯、冬瓜湯	玉米瘦肉粥
9	二	玉米濃湯	洋蔥炒肉絲、紅燒海帶根、豆包絲、清粥	綠豆湯
10	三	香菇雞肉粥	沙茶豬柳、紅燒豆乾片、青菜、蛋花湯、香 Q 米飯	美味肉絲麵
11	四	餐包、豆漿	香菇炒絞肉、紅燒豆腐、青菜、蔬菜湯、香 Q 米飯	營養綜合豆花
12	五	餛飩湯	肉絲湯麵	什錦海鮮粥
13.14	六.日			
15	一	餛飩湯	香菇肉絲炒麵、蘿蔔湯	綠豆麥片粥
16	二	叻仔魚粥	紅蘿蔔雞肉、紅燒豆腐、青菜、蔬菜湯、香 Q 米飯	肉燥麵
17	三	玉米濃湯	香菇肉燥、芹菜炒豆乾、青菜、玉米湯、香 Q 米飯	小粉圓
18	四	餐包、豆漿	紅燒雞肉飯、大黃瓜湯	玉米瘦肉粥
19	五	陽春麵	洋蔥肉燥、紅燒海帶根、青菜、冬瓜湯、香 Q 米飯	芋頭西米露
20.21	六.日			
22	一	玉米濃湯	什錦海鮮湯麵	銀魚海鮮粥
23	二	鹹粥	瓜仔肉、紅燒豆包、青菜、玉米湯、香 Q 米飯	素什錦麵

24	三	餛飩湯	紅燒肉燥、芙蓉豆腐、青菜、冬瓜湯、 香 Q 米飯	肉燥麵
25	四	餐包、豆漿	絞肉蛋炒飯、蛋花湯	營養綜合豆花
26	五	肉燥麵	紅蘿蔔雞肉、滷豆干、青菜、蔬菜湯、 香 Q 米飯	綠豆 QQ 圓
27.28	六.日			
29	一	玉米濃湯	紅燒雞肉飯、蘿蔔湯	玉米瘦肉粥
30	二	餛飩湯	瓜仔雞肉、紅燒豆腐、青菜、蔬菜湯、 香 Q 米飯	肉燥麵

本園全部使用台灣豬肉產品

※每日提供新鮮水果