

113 年 8 月

日期	星期	早 點	午 餐	下午點心
1	四	餐包、豆漿	咖哩雞肉飯、大黃瓜湯	素什錦麵
2	五	玉米濃湯	什錦海鮮湯麵	銀魚海鮮粥
3.4	六.日			
5	一	叻仔魚粥	香菇肉燥、紅燒豆腐、青菜、冬瓜湯、 香 Q 米飯	水餃湯
6	二	陽春麵	絞肉蛋炒飯、蛋花湯	小粉圓
7	三	玉米濃湯	肉絲湯麵	綠豆湯
8	四	餐包、豆漿	滷肉、菜脯蛋、青菜、大黃瓜湯、香 Q 米飯	營養綜合豆花
9	五	餛飩湯	香菇肉絲炒麵、蘿蔔湯	玉米瘦肉粥
10.11	六.日			
12	一	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
13	二	餛飩湯	綜合菇麵	玉米瘦肉粥
14	三	陽春麵	絞肉蛋炒飯、冬瓜湯	綠豆麥片粥
15	四	餐包、豆漿	洋蔥炒肉絲、紅燒海帶根、豆包絲、清 粥	馬鈴薯.紅丁玉 米濃湯
16	五	玉米濃湯	什錦湯麵	紅豆湯
17.18	六.日			
19	一	陽春麵	香菇肉燥、芹菜炒豆乾、青菜、蔬菜湯、 香 Q 米飯	小粉圓
20	二	叻仔魚粥	咖哩雞肉飯、蘿蔔湯	紅豆湯
21	三	餛飩湯	肉絲湯麵	什錦海鮮粥
22	四	餐包、豆漿	瓜仔肉、紅燒豆包、青菜、玉米湯、香 Q 米飯	肉燥麵
23	五	鹹粥	義大利肉醬炒麵、蘿蔔湯	綠豆 QQ 圓
24.25	六.日			
26	一	肉燥麵	絞肉蛋炒飯、蛋花湯	玉米瘦肉粥
27	二	叻仔魚粥	紅蘿蔔雞肉、滷豆干、青菜、蔬菜湯、	芋頭西米露

			香 Q 米飯	
28	三	玉米濃湯	綜合菇羹飯	素什錦麵
29	四	餐包、豆漿	玉米絞肉、紅燒豆包、菜脯炒蛋、清粥	營養綜合豆花
30	五	餛飩湯	什錦海鮮湯麵	銀魚海鮮粥
31	六			

本園全部使用台灣豬肉產品

※每日提供新鮮水果