

日期	上午點心	午餐	下午點心
10/2(一)	火腿玉米濃湯(火腿, 玉米, 青豆, 紅蘿蔔)	時蔬炒麵(高麗菜, 肉絲, 紅蘿蔔, 木耳)、豆薯蛋花湯、水果(蘋果)	水餃蛋花湯
10/3(二)	吐司、牛奶	青菜(豆芽)、蔥蛋、油豆腐、四物雞湯、水果(蘋果)	紅豆地瓜湯
10/4(三)	蛋花冬粉湯	肉燥飯、滷冬瓜、紅玉炒蛋、薑絲冬瓜湯、水果(蘋果)	馬卡龍、麥茶
10/5(四)	黑輪蛋花湯	青菜(紅蘿蔔炒蛋)、滷蛋、菜肉卷、魚丸湯、水果(蘋果)	車輪餅、麥茶
10/6(五)	海鮮粥(蝦仁, 肉絲, 蔥花)	什錦蔬菜咖哩燴飯(洋蔥, 雞肉, 馬鈴薯, 紅蘿蔔)、水果(香蕉)	綠豆薏仁湯
10/7(六)	週 休		
10/9(一)	※彈性放假(補於9/23)		
10/10(二)	※※雙 十 國 慶 放 假 一 天※※		
10/11(三)	雞絲冬粉(肉燥, 雞絲, 蔥花)	蔬菜什錦燴飯(三色豆, 肉絲, 洋蔥, 蝦仁)、水果(蘋果)	粉條甜點
10/12(四)	玉米脆片、牛奶	青菜(玉米粒)、芙蓉蛋、豆腐燴蝦仁、大骨蘿蔔湯、水果(蘋果)	沙琪瑪、麥茶
10/13(五)	當歸麵線	五色彩炒飯(三色豆, 火腿, 蛋絲)、薑絲冬瓜湯、水果(蘋果)	關東煮(黑輪, 米血, 菜頭)
10/14(六)	週 休		
10/16(一)	什錦雞絲麵(白菜, 肉燥, 雞絲麵)	五色彩炒飯(三色豆, 肉絲, 蛋絲, 洋蔥)、紫菜蛋花湯、水果(蘋果)	海鮮粥(蝦仁, 肉絲, 蔥花)
10/17(二)	草莓吐司、牛奶	青菜(紅蘿蔔炒蛋)、紅燒雞絲、滷豆干、柴魚味噌豆腐湯、水果(蘋果)	水餃蛋花湯
10/18(三)	玉米蛋花湯	時蔬炒麵(高麗菜, 素火腿, 紅蘿蔔, 木耳)、薑絲冬瓜湯、水果(蘋果)(素)	綠豆地瓜湯
10/19(四)	蔬菜粥(洋蔥紅蘿蔔玉米肉絲)	青菜(豆芽)、菜肉卷、蒸蛋、豆薯蛋花湯、水果(蘋果)	茶葉蛋、麥茶
10/20(五)	當歸雞絲麵	什錦蔬菜咖哩燴飯(洋蔥, 雞肉, 馬鈴薯, 紅蘿蔔)、大骨牛蒡湯、水果(蘋果)	草莓小丸子、麥茶
10/21(六)	週 休		
10/23(一)	雞絲粥(蔥, 肉燥, 雞絲, 蛋絲)	肉燥飯、紅蘿蔔炒蛋、滷冬瓜、魚丸湯、水果(蘋果)	榨菜肉絲麵(榨菜, 魚板, 白菜, 肉絲)
10/24(二)	什錦意麵(白菜, 紅蘿蔔, 素肉燥)	青菜(玉米粒)、炒豆干、芙蓉蛋、味噌豆腐湯、水果(蘋果)(素)	什錦蔬菜粥(高麗菜, 紅蘿蔔)
10/25(三)	冬粉蛋花湯	五色彩炒飯(三色豆, 肉絲, 蛋絲, 洋蔥)、薑絲冬瓜湯、水果(蘋果)	沙琪瑪、麥茶
10/26(四)	麻油肉絲麵線	青菜(絲瓜)、菜肉捲、滷蛋、香菇雞湯、水果(蘋果)	茶葉蛋、冬瓜茶
10/27(五)	動物蛋糕、牛奶	三鮮時蔬炒麵(蝦仁, 紅蘿蔔, 木耳, 高麗菜, 洋蔥)、豆薯蛋花湯、水果(蘋果)	甜不辣
10/28(六)	週 休		

設計者：陳姿云

※ 本園使用國產豬、雞肉

