

115年 5月 營養餐點表 (每日均附水果)

日期	星期	上午點心	美味午餐 (本園一律使用國產豬肉，請安心食用)	下午點心	餐點類別檢核			
					全穀根莖類	蛋豆魚肉類	蔬菜類	水果類
1	五	勞動節放假						
4	一	蛋花麵線	胚芽米飯+ 薑汁魚片+ 玉米炒蛋+ 鮮炒時蔬+ 榨菜肉絲湯	什錦米粉湯	V	V	V	V
5	二	鮮蔬肉絲麵	胚芽米飯+ 京醬肉絲+ 醬汁豆干丁+ 鮮炒時蔬+大黃瓜排骨湯	芋頭瘦肉粥	V	V	V	V
6	三	小肉包+豆漿	什錦炒麵(肉絲+紅蘿蔔+木耳絲+高麗菜)+ 冬瓜蛤蜊湯	綠豆薏仁湯	V	V	V	V
7	四	蔬菜冬粉湯	胚芽米飯+ 洋蔥雞丁+ 黃瓜燴菜捲 鮮炒時蔬+ 玉米排骨湯	關東煮	V	V	V	V
8	五	南瓜粥	胚芽米飯+ 香菇肉燥+ 紅燒豆腐+ 鮮炒時蔬+ 番茄蛋花湯	RT藍莓捲+ 冬瓜茶	V	V	V	V
11	一	什錦粉絲湯	胚芽米飯+ 蒜香吻仔魚+蔥爆甜不辣+ 鮮炒時蔬+ 蘿蔔排骨湯	玉米雞蓉粥	V	V	V	V
12	二	擔仔麵	胚芽米飯+ 榨菜肉絲+ 三色玉米+ 鮮炒時蔬+ 柴魚豆腐蛋花湯	蘿蔔糕湯	V	V	V	V
13	三	黑糖饅頭+牛奶	義大利肉醬麵(蘑菇醬+洋蔥+豬絞肉+番茄)+ 玉米蛋花湯	紅豆湯	V	V	V	V
14	四	什錦蛋花粥	胚芽米飯+ 瓜仔肉+ 杏鮑菇炒蛋+ 鮮炒時蔬+ 味噌海芽湯	芋頭米粉湯	V	V	V	V
15	五	客家板條	沙茶雞肉燴飯(雞肉+蝦仁+三色豆+青菜)+ 大黃瓜魚羹湯	綠豆西米露	V	V	V	V
18	一	玉米蛋花粥	胚芽米飯+ 蔥燒魚片+ 甜條小黃瓜+ 鮮炒時蔬+ 蘿蔔貢丸湯	蔬菜湯餃	V	V	V	V
19	二	肉絲麵線	胚芽米飯+ 洋芋雞丁+ 芹菜炒腐皮+ 鮮炒時蔬+ 金針排骨湯	什錦麵疙瘩	V	V	V	V
20	三	銀絲卷+豆漿	日式炒烏龍麵(肉絲+香菇+紅蘿蔔+高麗菜)+ 青菜豆腐湯	燕麥紅豆湯	V	V	V	V
21	四	鮮蔬肉絲麵	胚芽米飯+ 紅燒雞腿+ 豆干滷海帶+ 鮮炒時蔬+ 山藥排骨湯	皮蛋瘦肉粥	V	V	V	V
22	五	什錦冬粉湯	胚芽米飯+ 冬瓜燴豬肉+紅蘿蔔炒蛋+ 鮮炒時蔬+ 竹筍排骨湯	綠豆湯	V	V	V	V
25	一	金瓜米粉湯	胚芽米飯+ 蠔油雞丁+ 螞蟻上樹+ 鮮炒時蔬+ 冬瓜排骨湯	鍋燒意麵	V	V	V	V
26	二	雞蛋蔬菜粥	胚芽米飯+ 打拋豬+ 竹筍炒肉絲+ 鮮炒時蔬+ 玉米濃湯	什錦湯餃	V	V	V	V
27	三	芝麻饅頭+牛奶	什錦炒板條(肉絲+香菇+紅蘿蔔+高麗菜)+ 味噌豆腐湯	紅豆紫米湯	V	V	V	V
28	四	絲瓜麵線	胚芽米飯+ 洋蔥豬肉燒+金針菇炒蛋+ 鮮炒時蔬+ 蔬菜玉米湯	日式烏龍麵	V	V	V	V
29	五	南瓜粥	日式雞肉燴飯(雞丁+蛋+洋蔥)+ 蘿蔔排骨湯	綠豆地瓜湯	V	V	V	V

主任

園長