

2 月份餐點表

日期	星期	活力早餐 (詳列主要食材)	營養午餐 (詳列主要食材)	可口點心 (詳列主要食材)
7	一	小黑饅頭、牛奶	水餃、酸辣湯 (豬肉水餃、紅蘿蔔、香菇、筍絲、木耳、豆腐)	榨菜肉絲麵 (關廟麵、榨菜、里肌肉絲、小白菜)
8	二	鍋燒意麵 (意麵、青菜、紅蘿蔔、蛋)	麻油蛋炒飯、時令青菜、冬瓜肉絲湯、水果 (白米、里肌肉絲、杏鮑菇、蛋、薑絲、冬瓜) 香蕉	仙草蜜
9	三	吐司、玉米濃湯 (玉米粒、玉米醬、蛋)	白飯、蔥爆肉絲、芹香豆芽、時令青菜、紫菜金針湯 (白米、里肌肉絲、洋蔥、豆芽菜、芹菜、紫菜、金針菇)	南瓜粥 (南瓜、絞肉、香菇)
10	四	蛋餅、紫菜湯	沙茶豬肉繪飯、水果 (白米、里肌肉絲、高麗菜、魚丸、金針菇) 蘋果	草莓吐司、紅茶牛奶
11	五	肉燥米苔目 (絞肉、米苔目、豆芽菜、韭菜)	糙米飯、紅糟肉、蔥燒豆包、時令青菜、豆薯肉絲湯 (糙米+白米、里肌肉片、洋蔥、炸豆包、豆薯、里肌肉絲)	關東煮(白蘿蔔、黑輪、貢丸、油豆腐、香菇)
12	六		假日	
13	日		假日	
14	一	蘿蔔糕、紫菜湯	什錦蛋炒飯、時令青菜、當歸湯 (白米、三色豆、玉米粒、蛋、皮絲)	豆菜麵 (油麵、豆芽菜)
15	二	什錦湯麵 (關廟麵、青菜、紅蘿蔔)	咖哩雞肉繪飯、枸杞魚湯、水果 (白米、雞肉、馬鈴薯、紅蘿蔔、洋蔥、虱目魚、枸杞) 火龍果	薏仁綠豆湯
16	三	奶皇包、牛奶	白飯、香菇肉燥、沙茶豆干、時令青菜、白蘿蔔排骨湯 (白米、絞肉、香菇、豆干、芹菜、白蘿蔔、小排骨)	麻油米血
17	四	玉米滑蛋粥 (玉米粒、紅蘿蔔、蛋)	蕃茄肉醬麵、蔬菜蛋花湯、水果 (關廟麵、絞肉、三色豆、玉米粒、蕃茄、洋蔥、菠菜、蛋) 蘋果	冬瓜愛玉
18	五	雞蛋麵線	五穀飯、糖醋里肌、蔥花蛋、時令青菜、味噌海芽湯 (五穀米+白米、里肌肉絲、洋蔥、青蔥、蛋、乾海帶芽)	茶葉蛋、養生茶 (紅棗、枸杞)
19	六		假日	
20	日		假日	
21	一	魷仔魚粥 (魷仔魚、紅蘿蔔、玉米粒)	什錦炒麵、肉羹湯 (油麵、里肌肉絲、高麗菜、豆芽菜、紅蘿蔔、香菇、肉羹、大白菜、筍絲)	小麵包-草莓、紅茶
22	二	小白饅頭、紅茶牛奶	陽春麵、滷蛋、時令青菜、水果 (關廟麵、絞肉、韭菜) 芭樂	中式飯團、味噌湯 (肉鬆)
23	三	鍋燒雞絲麵 (雞絲麵、青菜、紅蘿蔔、蛋)	白飯、洋芋燒雞、香鬆蒸蛋、時令青菜、枸杞魚湯 (白米、雞肉、馬鈴薯、虱目魚、枸杞)	雞塊、冬瓜茶
24	四	芋泥包、豆漿	漢堡、玉米濃湯、水果 (麵包、里肌肉片、蛋、玉米粒、玉米醬) 香蕉	肉鬆、稀飯
25	五	麻油麵線	小米飯、滷雞腿、玉米炒蛋、時令青菜、味噌豆腐湯 (小米+白米、小雞腿、玉米粒、蛋、嫩豆腐)	起司三明治、麥茶
26	六		假日	
27	日		假日	
28	一		和平紀念日放假一天	

【本園使用台灣國產豬肉】