

五 月 份 餐 點 表

日期	星期	活力早餐	營養午餐	可口點心
5/3	二	雞蛋麵線	五穀飯、瓜仔肉燥、沙茶白菜、時令青菜、味噌豆腐湯 (五穀米+白米、花瓜、絞肉、大白菜、嫩豆腐)	韭香板條 (板條、絞肉、豆芽菜、韭菜)
5/4	三	小黑饅頭、豆漿	香菇肉羹麵、水果 (關廟麵、里肌肉絲、筍絲、大白菜、香菇) 蓮霧	廣東粥 (皮蛋、玉米粒、紅蘿蔔)
5/5	四	鍋燒雞絲麵 (雞絲麵、青菜、紅蘿蔔、蛋)	白飯、蔥燒豆包、蒜香玉米、時令青菜、魚丸湯 (白米、豆包、蔥、玉米粒、蛋、虱目魚丸)	仙草蜜
5/6	五	魷仔魚粥 (魷仔魚、紅蘿蔔、玉米粒)	什錦雞肉燴飯、水果 (白米、雞肉、大白菜、白蘿蔔、香菇)	草莓吐司、決明子茶
5/9	一	蒸餃、紫菜湯	義大利肉醬麵、白蘿蔔貢丸湯 (關廟麵、絞肉、三色豆、玉米粒、洋蔥、白蘿蔔、貢丸)	蔬菜粥 (高麗菜、絞肉、香菇)
5/10	二	餛飩湯麵 (關廟麵、餛飩、小白菜)	糙米飯、糖醋里肌、滷油豆腐、時令青菜、黃瓜黑輪湯 (糙米+白米、里肌肉絲、洋蔥、油豆腐、大黃瓜、黑輪)	稀飯、肉鬆
5/11	三	芋泥包、牛奶	沙茶豬肉燴飯、水果 (白米、里肌肉絲、高麗菜、魚丸、金針菇)	麵線羹 (紅麵線、里肌肉絲、筍絲、金針菇、木耳、紅蘿蔔)
5/12	四	肉燥湯麵 (關廟麵、絞肉、青菜)	白飯、地瓜燒雞、炒白蘿蔔、時令青菜、紫菜金針湯 (白米、雞肉、地瓜、白蘿蔔、紅蘿蔔)	奶酥吐司、麥茶
5/13	五	糙米粥 (高麗菜、玉米粒、香菇)	漢堡、玉米濃湯、水果 (麵包、里肌肉片、蛋、玉米粒、玉米醬)	關東煮 (白蘿蔔、黑輪、貢丸、油豆腐、香菇)

【本園使用台灣國產豬肉】

五 月份餐點表

日期	星期	活力早餐	營養午餐	可口點心
5/16	一	豆沙包、牛奶	水餃、酸辣湯 (豬肉水餃、紅蘿蔔、香菇、筍絲、木耳、豆腐)	中式飯團、決明子茶
5/17	二	麻油麵線	白飯、肉燥、沙茶豆干、時令青菜、竹筍貢丸湯 (白米、絞肉、豆干、芹菜、竹筍、貢丸)	薏仁綠豆湯
5/18	三	雞蓉玉米粥 (雞肉、玉米、紅蘿蔔)	什錦炒麵、當歸湯、水果 (油麵、里肌肉絲、高麗菜、豆芽菜、紅蘿蔔、香菇、皮絲)	起司三明治、冬瓜茶
5/19	四	韭香米苔目 (米苔目、絞肉、豆芽菜、韭菜)	糙米飯、麻婆豆腐、蔥花蛋、時令青菜、榨菜肉絲湯 (糙米+白米、板豆腐、絞肉、榨菜、里肌肉絲)	豆菜麵 (油麵、豆芽菜)
5/20	五	小白饅頭、果汁牛奶	咖哩豬肉燴飯、海芽玉米湯、水果 (白米、絞肉、馬鈴薯、紅蘿蔔、洋蔥、海芽、玉米粒)	南瓜西米露
5/23	一	蘿蔔糕、紫菜湯	火腿蛋炒飯、時令青菜、肉羹湯 (白米、火腿、玉米粒、洋蔥、肉羹、大白菜)	米粉湯 (米粉、絞肉、豆芽菜、韭菜)
5/24	二	吐司、玉米濃湯 (玉米粒、玉米醬、蛋)	白飯、三杯雞、豆包拌銀芽、時令青菜、油腐粉絲湯 (白米、雞肉、九層塔、豆包、豆芽菜、西芹、油豆腐、粉絲)	冬瓜愛玉
5/25	三	南瓜粥 (南瓜、杏鮑菇、絞肉)	肉燥乾拌麵、滷蛋、時令青菜、味噌海帶芽湯、水果 (涼麵、絞肉、乾海芽)	雞塊、紅棗枸杞茶
5/26	四	什錦湯麵 (關廟麵、青菜、紅蘿蔔)	小米飯、紅糟肉、馬鈴薯燴玉米、時令青菜、白菜豆腐湯 (小米+白米、里肌肉片、馬鈴薯、玉米粒、小白菜、嫩豆腐)	草莓吐司、麥茶牛奶 (大麥、牛奶)
5/27	五	蒸餃、味噌湯	蠔油雞肉燴飯、水果 (白米、雞肉、白蘿蔔、大白菜、香菇)	榨菜肉絲麵 (關廟麵、榨菜、里肌肉絲、小白菜)
5/30	一	鍋燒意麵 (意麵、青菜、紅蘿蔔、蛋)	地瓜粥、紅蘿蔔炒蛋、時令青菜、肉鬆 (白米、地瓜、紅蘿蔔、蛋)	小麵包-豆沙、黑豆茶
5/31	二	奶皇包、豆漿	白飯、蔥爆肉絲、炒冬粉、時令青菜、豆薯清湯 (白米、里肌肉絲、蔥、絞肉、冬粉、豆薯)	奶酥吐司、麥茶

【本園使用台灣國產豬肉】