

六月份餐點表

日	星期	活力早餐	營養午餐	可口點心
1	三	蘿蔔糕、紫菜湯	日式炒麵、味噌豆腐湯、水果 (涼麵、香菇、魚板、高麗菜、嫩豆腐)	廣東粥 (皮蛋、玉米粒、紅蘿蔔)
2	四	麻油麵線	白飯、香菇肉燥、螞蟻上樹、時令青菜、榨菜肉絲湯 (白米、絞肉、香菇、榨菜、里肌肉絲絞肉冬粉)	仙草蜜
3	五		端午節放假一天	
4	六		假日	
5	日		假日	
6	一	小黑饅頭、牛奶	茄汁蛋炒飯、時令青菜、蔬菜湯 (白米、玉米粒、毛豆、蕃茄、花椰菜)	當歸麵線 (皮絲、紅麵線)
7	二	吐司、玉米濃湯 (玉米粒、玉米醬、蛋)	白飯、五香豬排、紅燒豆包、時令青菜、冬瓜湯 (白米、里肌肉片、豆包、冬瓜)	關東煮 (白蘿蔔、黑輪、貢丸、油豆腐、香菇)
8	三	蔬菜豆腐羹 (豆腐、白蘿蔔、香菇)	水餃、酸辣湯、水果 (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)
9	四	鍋燒意麵 (意麵、青菜、紅蘿蔔、蛋)	糙米飯、肉燥、炒高麗菜、時令青菜、金針蛋花湯 (糙米+白米、絞肉、高麗菜、紅蘿蔔、金針菇)	肉鬆三明治、麥茶
10	五	蛋餅、紫菜湯	沙茶豬肉燴飯、水果 (白米、里肌肉絲、高麗菜、魚丸、金針菇)	香菇雞湯麵 (關廟麵、雞肉、香菇)
11	六		假日	
12	日		假日	
13	一	芋泥包、豆漿	咖哩豬肉燴飯、紫菜蛋花湯 (白米、絞肉、馬鈴薯、紅蘿蔔、洋蔥)	什錦板條(板條、絞肉、豆 芽菜、韭菜)
14	二	肉燥湯麵 (關廟麵、絞肉、青菜)	白飯、蔥爆肉絲、炒大黃瓜、時令青菜、味噌海芽湯 (白米、里肌肉絲、洋蔥、大黃瓜、乾海芽)	小麵包-克林姆、紅茶牛奶
15	三	蒸餃、味噌湯	陽春麵、滷蛋、時令青菜、水果 (關廟麵、絞肉、韭菜)	南瓜粥 (南瓜、杏鮑菇、絞肉)
16	四	什錦湯麵 (關廟麵、青菜、紅蘿蔔)	五穀飯、洋芋燒雞、玉米炒蛋、時令青菜、魚丸湯 (五穀米+白米、馬鈴薯、雞肉、玉米粒、蛋、虱目魚丸)	奶酥吐司、麥茶
17	五	糙米粥 (高麗菜、玉米粒、香菇)	什錦豬肉燴飯、水果 (白米、里肌肉絲、大白菜、白蘿蔔、香菇)	米粉羹 (米粉、里肌肉絲、筍絲、 紅蘿蔔、豆芽菜)
18	六		假日	
19	日		假日	
20	一	豆沙包、紅茶牛奶	麻油蛋炒飯、時令青菜、當歸湯 (白米、里肌肉絲、杏鮑菇、蛋、薑絲、皮絲)	稀飯、肉鬆
21	二	鍋燒雞絲麵 (雞絲麵、青菜、紅蘿蔔、蛋)	白飯、滷雞腿、芹香銀芽、時令青菜、海帶玉米湯 (白米、雞腿、芹菜、豆芽菜、海串、玉米粒)	草莓吐司、冬瓜茶
22	三	魷仔魚粥 (魷仔魚、紅蘿蔔、玉米粒)	漢堡、玉米濃湯、水果 (麵包、里肌肉片、蛋、玉米粒、玉米醬) 小蕃茄	麵線羹 (紅麵線、里肌肉絲、筍絲、 金針菇、木耳、紅蘿蔔)
23	四	奶皇包、牛奶	小米飯、瓜仔肉燥、紅蘿蔔炒蛋、時令青菜、味噌豆腐湯 (小米+白米、花瓜、絞肉、紅蘿蔔、蛋、板豆腐)	雙圓綠豆湯 (芋圓、地瓜圓、綠豆)
24	五	玉米滑蛋粥 (玉米粒、紅蘿蔔、蛋)	肉絲炒麵、白蘿蔔湯、水果 (涼麵、里肌肉絲、洋蔥、香菇、白蘿蔔)	日式飯團、味噌湯
25	六		假日	
26	日		假日	
27	一	蘿蔔糕、海芽湯	地瓜粥、紅蘿蔔炒蛋、時令青菜、肉鬆 (白米、地瓜、蔥、蛋)	豆菜麵 (油麵、豆芽菜)
28	二	雞蛋麵線	白飯、糖醋里肌、毛豆豆干丁、時令青菜、蔬菜肉絲湯 (白米、里肌肉絲、洋蔥、豆干、毛豆、高麗菜)	藍莓吐司、決明子茶
29	三	小白饅頭、豆漿	奶油白醬通心麵、水果 (通心麵、絞肉、三色豆、玉米粒、洋蔥) 西瓜	雞塊、黑豆茶
30	四	韭香板條 (板條、絞肉、豆芽菜、韭菜)	糙米飯、炒洋蔥、紅燒豆腐、時令青菜、黃瓜貢丸湯 (糙米+白米、洋蔥、板豆腐、大黃瓜、貢丸)	冬瓜愛玉

【本園使用台灣國產豬肉】