

7 月份餐點表

日	星期	活力早餐	營養午餐	可口點心
1	五	蒸餃、紫菜湯	白飯、香菇肉燥、干絲海帶、時令青菜、魚丸湯、水果 (白米、絞肉、香菇、豆干絲、海帶絲、虱目魚丸)	香菇雞湯麵 (關廟麵、雞肉、香菇)
2	六		假日	
3	日		假日	
4	一	餛飩湯麵 (關廟麵、餛飩、小白菜)	紅蘿蔔蛋炒飯、時令青菜、油腐粉絲湯 (白米、玉米粒、三色豆、油豆腐、冬粉)	仙草蜜
5	二	稀飯、肉鬆	香菇肉羹飯 (白米、里肌肉絲、筍絲、大白菜、香菇)	黑糖銀絲卷、黑豆茶
6	三	鍋燒意麵 (意麵、青菜、紅蘿蔔、蛋)	白飯、三杯雞、炒小黃瓜、時令青菜、豆薯肉絲湯、水果 (白米、雞肉、黃層塔、小黃瓜、豆薯、里肌肉絲)	黑糖粉圓
7	四	小肉包、柴魚湯	什錦炒麵、當歸湯 (油麵、里肌肉絲、高麗菜、豆芽菜、紅蘿蔔、香菇、皮絲)	草莓吐司、麥茶
8	五	雞蛋麵線	糙米飯、糖醋里肌、豆包拌銀芽、時令青菜、紫菜蛋花湯、水果 (糙米+白米、里肌肉絲、洋蔥、豆包、豆芽菜、西芹)	竹筍五穀粥 (竹筍、絞肉、香菇)
9	六		假日	
10	日		假日	
11	一	奶皇包、牛奶	火腿玉米蛋炒飯、時令青菜、榨菜肉絲湯 (白米、火腿、玉米粒、洋蔥、榨菜、里肌肉絲)	什錦板條 (板條、絞肉、豆芽菜、韭菜)
12	二	魷仔魚粥 (魷仔魚、紅蘿蔔、玉米粒)	水餃、酸辣湯 (豬肉水餃、紅蘿蔔、香菇、筍絲、木耳、豆腐)	豆皮壽司、冬瓜茶
13	三	小黑饅頭、豆漿	白飯、紅糟肉、玉米炒蛋、時令青菜、味噌海芽湯、水果 (白米、里肌肉絲、玉米粒、蛋、乾海芽)	當歸麵線 (皮絲、紅麵線)
14	四	肉燥湯麵 (關廟麵、絞肉、青菜)	咖哩雞肉燴飯、竹筍湯 (白米、絞肉、馬鈴薯、紅蘿蔔、洋蔥、竹筍)	小麵包-奶酥、決明子茶
15	五	吐司、玉米濃湯 (玉米粒、玉米醬、蛋)	燕麥飯、肉燥、沙茶豆干、時令青菜、青菜豆腐湯、水果 (五穀米+白米、絞肉、豆干、小白菜、嫩豆腐)	地瓜綠豆湯
16	六		假日	
17	日		假日	
18	一	蒸餃、紫菜湯	地瓜粥、紅蘿蔔炒蛋、時令青菜、肉鬆 (白米、地瓜、紅蘿蔔、蛋)	麵線羹 (紅麵線、里肌肉絲、筍絲、金針菇、木耳、紅蘿蔔)
19	二	豆沙包、豆漿	義大利肉醬麵、青菜豆腐湯 (關廟麵、絞肉、三色豆、玉米粒、洋蔥、小白菜、豆腐)	火腿三明治、枸杞茶
20	三	鍋燒雞絲麵 (雞絲麵、青菜、紅蘿蔔、蛋)	白飯、蔥燒豆包、馬鈴薯燴玉米、時令青菜、竹筍肉絲湯、水果 (白米、豆包、馬鈴薯、玉米粒、竹筍、里肌肉絲)	關東煮 (白蘿蔔、黑輪、貢丸、油豆腐、香菇)
21	四	雞蓉玉米粥 (雞肉、玉米粒、紅蘿蔔)	漢堡、玉米濃湯 (麵包、里肌肉片、蛋、玉米粒、玉米醬)	榨菜肉絲麵 (關廟麵、榨菜、里肌肉絲、小白菜)
22	五	芋泥包、牛奶	小米飯、瓜仔肉燥、黑輪炒大黃瓜、時令青菜、紫菜金針湯、水果 (小米+白米、花瓜、絞肉、大黃瓜、黑輪、金針菇)	稀飯、肉鬆
23	六		假日	
24	日		假日	
25	一	蘿蔔糕、味噌湯	什錦雞肉燴飯 (白米、雞肉、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)
26	二	南瓜粥 (南瓜、杏鮑菇、絞肉)	肉燥乾拌麵、滷蛋、時令青菜、肉羹湯 (涼麵、絞肉、白蘿蔔、肉羹、大白菜、筍絲)	冬瓜愛玉
27	三	絲瓜麵線	白飯、蔥爆肉絲、沙茶白菜、時令青菜、冬瓜湯、水果 (白米、里肌肉絲、洋蔥、紅蘿蔔、蛋、冬瓜)	金銀肉絲粥 (皮蛋、鹹蛋、里肌肉絲、玉米粒)
28	四	肉燥米苔目 (絞肉、米苔目、豆芽菜、韭菜)	沙茶豬肉燴飯 (白米、里肌肉絲、高麗菜、魚丸、金針菇)	藍莓吐司、冬瓜檸檬
29	五	小白饅頭、豆漿	糙米飯、瓜仔雞腿、炒冬粉、時令青菜、黃瓜貢丸湯、水果 (糙米+白米、雞腿、大黃瓜、貢丸)	豆菜麵 (油麵、豆芽菜)
30	六		假日	
31	日		假日	

【本園使用台灣國產豬肉】