

九月份餐點表

日	星期	活力早餐	營養午餐	可口點心
1	四	芋泥包、牛奶	火腿玉米蛋炒飯、時令青菜、枸杞冬瓜湯、當季水果 (白米、火腿、玉米粒、洋蔥)	仙草蜜
2	五	肉燥米苔目 (米苔目、絞肉、豆芽菜、韭菜)	白飯、香菇肉燥、塔香海根、時令青菜、米血湯、當季水果 (白米、絞肉、香菇、九層塔、海根、米血糕)	當歸麵線 (皮絲、紅麵線)
3	六		假日	
4	日		假日	
5	一	蛋餅、紫菜湯	義大利肉醬麵、玉米蛋花湯、當季水果 (關廟麵、絞肉、三色豆、玉米粒、洋蔥)	黑糖粉圓
6	二	蒸餃、味噌湯	地瓜粥、紅蘿蔔炒蛋、時令青菜、肉鬆、當季水果 (白米、地瓜、紅蘿蔔、蛋)	榨菜肉絲麵 (關廟麵、榨菜、里肌肉絲、小白菜)
7	三	黑糖饅頭、豆漿	糙米飯、糖醋里肌、五香油腐、時令青菜、味噌海芽湯、當季水果 (糙米+白米、里肌肉絲、洋蔥、油豆腐)	米粉羹 (米粉、里肌肉絲、筍絲、紅蘿蔔、豆芽菜)
8	四	雞蓉玉米粥 (雞肉、玉米粒、紅蘿蔔)	香菇肉羹飯、當季水果 (白米、里肌肉絲、筍絲、大白菜、香菇)	奶酥吐司、決明子茶
9	五		中秋補休	
10	六		中秋節	
11	日		假日	
12	一	雞蛋麵線	水餃、酸辣湯、當季水果 (豬肉水餃、紅蘿蔔、香菇、筍絲、木耳、豆腐)	日式飯團、麥茶
13	二	藍莓吐司、冬瓜茶	蠔油豬肉燴飯、當季水果 (白米、里肌肉絲、白蘿蔔、大白菜、香菇)	餛飩湯麵 (關廟麵、餛飩、小白菜)
14	三	鍋燒意麵 (意麵、青菜、紅蘿蔔、蛋)	白飯、五香雞腿、玉米炒蛋、時令青菜、紫菜金針湯、當季水果 (白米、雞腿、玉米粒、金針菇)	薏仁綠豆湯
15	四	南瓜粥 (南瓜、杏鮑菇、絞肉)	肉燥乾拌麵、滷蛋、時令青菜、竹筍貢丸湯、當季水果 (涼麵、絞肉、竹筍、貢丸)	草莓吐司、黑豆茶
16	五	奶皇包、豆漿	燕麥飯、蔥燒豆包、炒冬粉、時令青菜、豆薯湯、當季水果 (燕麥+白米、豆包、絞肉、冬粉、豆薯)	麵線羹 (紅麵線、筍絲、金針菇、木耳、紅蘿蔔)
17	六		假日	
18	日		假日	
19	一	蘿蔔糕、紫菜湯	什錦炒麵、浮水魚羹、當季水果 (油麵、里肌肉絲、高麗菜、豆芽菜、紅蘿蔔、香菇、大白菜、筍絲、魚羹)	廣東粥 (皮蛋、玉米粒、紅蘿蔔)
20	二	鍋燒雞絲麵 (雞絲麵、青菜、紅蘿蔔、蛋)	沙茶豬肉燴飯、當季水果 (白米、里肌肉絲、高麗菜、魚丸、金針菇)	肉鬆吐司、麥香牛奶
21	三	原味饅頭、牛奶	白飯、地瓜燒雞、三色豆干丁、時令青菜、榨菜肉絲湯、當季水果 (白米、雞肉、地瓜、三色豆、豆干)	關東煮 (白蘿蔔、黑輪、貢丸、油豆腐、香菇)
22	四	竹筍五穀粥 (高麗菜、絞肉、香菇)	漢堡、玉米濃湯、當季水果 (麵包、里肌肉片、蛋、玉米粒、玉米醬)	冬瓜愛玉
23	五	小肉包、柴魚湯	小米飯、麻婆豆腐、三絲銀芽、時令青菜、魚丸湯、當季水果 (小米+白米、板豆腐、絞肉、紅蘿蔔、西芹、豆芽菜)	稀飯、肉鬆
24	六		假日	
25	日		假日	
26	一	蔬菜湯麵 (關廟麵、絞肉、高麗菜)	咖哩雞肉燴飯、竹筍玉米湯、當季水果 (白米、雞肉、馬鈴薯、紅蘿蔔、洋蔥)	什錦板條 (板條、絞肉、豆芽菜、韭菜)
27	二	豆沙包、豆漿	蔬食蛋炒飯、時令青菜、油腐黃瓜湯、當季水果 (白米、高麗菜、玉米粒、油豆腐、大黃瓜)	豆菜麵 (油麵、豆芽菜)
28	三	麻油麵線	白飯、瓜仔肉燥、沙茶高麗菜、時令青菜、紫菜蛋花湯、當季水果 (白米、花瓜、絞肉、高麗菜、紅蘿蔔)	銀絲卷、冬瓜檸檬
29	四	魷仔魚粥 (魷仔魚、紅蘿蔔、玉米粒)	大魯麵、當季水果 (關廟麵、里肌肉絲、木耳、筍絲、大白菜)	小麵包-草莓 枸杞紅棗茶
30	五	黑糖饅頭、牛奶	糙米飯、三杯雞、洋蔥炒蛋、時令青菜、味噌豆腐湯、當季水果 (白米+糙米、雞肉、九層塔、洋蔥、板豆腐)	吐司、玉米濃湯 (玉米粒、玉米醬、蛋)

【本園使用台灣國產豬肉】 【當季水果：火龍果、芭樂、蘋果、香蕉、芒果】