

110年09月份餐點表

日期	上午早餐	午餐	下午點心	備註	
9/01 (三)	花生吐司、豆漿	竹筍炒肉絲、芹香豆包 時令青菜、福菜湯	檸檬愛玉	一、午餐均有附上時令水果。 二、菜色會依當天狀況做適度調整。 三、本園菜單採購之生鮮豬肉、雞肉，均使用本土肉品，供全園師生共餐，請安心。	
9/02 (四)	竹筍粥	蕃茄肉醬炒麵、白菜豆腐湯	地瓜西米露		
9/03 (五)	肉燥冬粉	沙茶肉絲、清炒南瓜 時令青菜、竹筍湯	滑蛋粥		
9/06 (一)	番茄麵	滷肉燥、紅燒油豆腐 時令青菜、蒲瓜肉羹湯	關東煮		
9/07 (二)	豆漿 稀飯	百頁滷肉、洋蔥炒黑輪 時令青菜、白蘿蔔貢丸湯	彎管麵		
9/08 (三)	小饅頭、豆漿	彩椒雞丁、雙菇燒豆腐 時令青菜、薑絲海芽湯	芋頭西米露		
9/09 (四)	蔬菜拉麵	咖哩飯、元氣蔬菜湯	馬來糕、麥茶		
9/10 (五)	絲瓜麵線	京醬肉絲、洋蔥炒蛋 時令青菜、味噌豆腐湯	皮蛋瘦肉粥		
9/11 (六)	奶酥吐司、豆漿	洋蔥肉絲什錦炒麵、香菇雞湯	黑糖糕、山粉圓		
9/13 (一)	豆漿 稀飯	銀芽肉絲、紅燒豆腐 時令青菜、菠菜吻仔魚湯	鍋燒蕙麵		
9/14 (二)	紅豆粥	馬鈴薯燉肉、小黃瓜甜不辣 時令青菜、冬瓜湯	肉燥板條		
9/15 (三)	藍莓吐司、米漿	毛豆雞丁、蕃茄豆腐 時令青菜、黃豆芽湯	米苔目甜湯		
9/16 (四)	紫米粥	洋蔥肉絲烏龍麵、金菇湯	蚵仔麵線		
9/17 (五)	肉燥麵線	醬爆肉絲、茄汁豆包 時令青菜、大黃瓜貢丸湯	玉米粥		
9/20 (一)	中秋連假				
9/21 (二)					
9/22 (三)	拉麵	海帶魯肉、芹香豆乾 時令青菜、味噌海帶芽湯	鮮冬粉肉		
9/23 (四)	關廟麵	吻仔魚蛋炒飯、青菜豆腐蛋花湯	芋香鹹粥		
9/24 (五)	小饅頭、薏仁漿	沙茶豬柳、菇茸炒豆絲 時令青菜、小白菜貢丸湯	綠豆薏仁湯		
9/27 (一)	燕麥粥	魯肉燥、玉米滑蛋 時令青菜、冬瓜湯	蚵仔麵線		
9/28 (二)	地瓜小米粥	醬爆肉絲、玉米蛋 時令青菜、紫菜魚丸湯	香菇肉粥		
9/29 (三)	肉鬆、稀飯	豆干炒肉絲、大黃瓜炒甜不辣 時令青菜、蒲仔排骨湯	彎管麵		
9/30 (四)	滑蛋粥	香菇肉絲炒麵、香菇雞湯	客家板條		