

十一月美味餐點

本園一律使用"國產豬肉食材"，請家長放心

日期	星期	早上點心	中午餐點						下午點心
1	三	牛奶玉米脆片	有機白米飯	紅糟肉排	蒜香豆干	蒜香高麗菜	冬瓜排骨湯	時令水果	吻仔魚粥
2	四	黑糖地瓜	可口芝麻飯	蔥燒鮮魚	香滷鵪鶉	粉絲燴絲瓜	菇菇雞湯	時令水果	什錦關東煮
3	五	榨菜肉絲麵	香Q紅藜飯	塔香燒雞	甜豆炒蝦仁	時令時蔬	玉米菜心湯	時令水果	西芹餛飩湯
4~5	六日	週休二日							
6	一	健康蔬菜粥	有機燕麥飯	洋蔥豬柳	螞蟻上樹	熱炒青菜	冬瓜貢丸湯	時令水果	杏仁粉條
7	二	枸杞銀耳湯	香甜地瓜飯	香滷小翅腿	紅蘿蔔炒蛋	韭菜銀芽	山藥枸杞湯	時令水果	日式拉麵
8	三	黑糖饅頭+豆漿	海苔香鬆飯	吮指雞塊	鮮菇玉米筍	時令時蔬	榨菜肉絲湯	時令水果	銀魚莧菜粥
9	四	什錦通心粉	有機白米飯	海鮮蔬菜餅	日式蒸蛋	熱炒芋白菜	結頭菜雞湯	時令水果	綠豆麥片
10	五	絲瓜麵線	咖哩雞燴飯(紅蘿蔔、馬鈴薯、雞丁、清炒花椰菜)				紅棗香菇雞湯	時令水果	芋圓紫米粥
11~12	六日	週休二日							
13	一	薏仁豆花	藜麥糙米飯	日式燒肉	茄汁豆皮	鮮菇青江菜	刈菜雞湯	時令水果	日式魷魚羹
14	二	紅豆小湯圓	芝麻五穀飯	奶油燉雞丁	櫛瓜香蛋	蒜香高麗菜	昆布豆腐湯	時令水果	客家版條

15	三	芙蓉雞絲麵	鮮肉大水餃(高麗菜、豬肉)				玉米濃湯	時令水果	黃金薯條+養生茶
16	四	芋頭西米露	有機白米飯	紅燒獅子頭	海帶三絲	蒜香菠菜	馬鈴薯豬骨湯	時令水果	麻油蛋麵線
17	五	香菇雞茸粥	香甜地瓜飯	蔥爆豬肉	蔥燒嫩豆腐	時令時蔬	番茄蛋花湯	時令水果	奶油麵包+麥茶
18~19	六日	週休二日							
20	一	南瓜米粉	海苔香鬆飯	香酥豬排	香蔥煎蛋	蒜香高麗菜	海帶嫩芽湯	時令水果	吻仔魚粥
21	二	茄汁螺旋麵	香Q紅藜飯	紅燒鮮魚	豆干炒鮮菇	蒜香A菜	芋頭排骨酥湯	時令水果	美味仙草蜜
22	三	香甜地瓜湯	有機白米飯	塔香燒雞	酸菜麵腸	熱炒青菜	青菜豆腐湯	時令水果	健康蔬菜粥
23	四	滑蛋麵線	什錦海鮮燴飯(花枝、蝦仁、豬肝)					時令水果	菠蘿麵包+牛奶
24	五	蘑菇玉米濃湯	可口芝麻飯	彩椒雞丁	五香烏蛋	時令時蔬	淡水魚丸湯	時令水果	紅豆粉粿
25~26	六日	週休二日							
27	一	清粥肉鬆	香Q五穀飯	馬鈴薯燉肉	筍絲燒肉	熱炒青菜	蓮藕排骨湯	時令水果	番茄蛋麵
28	二	古早味切仔麵	海苔香鬆飯	椒鹽魚片	甜豆炒蝦仁	韭菜銀芽	胡瓜菇菇湯	時令水果	小蛋糕+牛奶
29	三	台式雞粥	魚酥羹麵(魚酥、蘿蔔絲、香菇、木耳、大白菜)				玉米嫩雞湯	時令水果	紅豆紫米粥

30	四	滑蛋瘦肉粥	有機白米飯	薑片豬肉	蝦仁燴豆腐	粉絲燴絲瓜	金針排骨湯	時令水果	紫菜湯餃
----	---	-------	-------	------	-------	-------	-------	------	------