

114年6月美味餐點

本圖一律使用”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	日	例假日							
2	一	芙蓉雞絲麵	有機燕麥飯	香菇蒸肉	鮮菇玉米筍	蒜香高麗菜	淡水魚丸湯	時令水果	什錦關東煮
3	二	黑糖地瓜湯	有機白米飯	奶泡燻雞丁	蝦仁燴豆腐	時令時蔬	榨菜肉絲湯	時令水果	紫菜餛飩湯
4	三	什錦冬粉湯	藜麥糙米飯	香酥豬排	魚板蒸蛋	韭菜銀芽	山藥排骨湯	時令水果	薑汁地瓜湯
5	四	清粥肉鬆	香甜地瓜飯	蔥燒鮮魚	三杯杏鮑菇	熱炒青菜	紫菜蛋花湯	時令水果	菠蘿麵包+麥茶
6	五	南瓜米粉湯	什錦海鮮炒麵(花枝、蝦仁、豬肝、高麗菜)				冬瓜貢丸湯	時令水果	芋圓紫米粥
7~8	六日	週休二日							
9	一	滑蛋麵線	香Q五穀飯	蜜汁烤雞	螞蟻上樹	時令時蔬	番茄蛋花湯	時令水果	綠豆燕麥
10	二	台式雞粥	芝麻五穀飯	蔬菜海鮮餅	茄汁豆皮	粉絲燴絲瓜	鮮菇玉米湯	時令水果	紅豆小湯圓
11	三	蔬菜拉麵	有機燕麥飯	鹹冬瓜蒸肉	椰瓜香蛋	開湯白菜	昆布豆腐湯	時令水果	什錦魷魚羹
12	四	椰汁西米露	鮮肉大水餃(高麗菜、豬肉)				薑絲肉片湯	時令水果	香菇雞茸粥
13	五	芝麻脆餅+牛奶	海苔香鬆飯	三杯雞丁	筍絲燒肉	銀色苜菜	番茄羅宋湯	時令水果	菠菜吻仔魚粥
14~15	六日	週休二日							
16	一	什錦通心粉	五穀胚芽飯	吮指雞塊	小黃瓜海帶絲	熱炒青菜	蘿蔔海帶絲湯	時令水果	㊦圓蔬菜粥
17	二	古早味切仔麵	有機白米飯	馬鈴薯燻肉	甜豆炒蝦仁	蒜香高麗菜	金針排骨湯	時令水果	香甜米苔目
18	三	薏仁豆花湯	黃金火腿炒飯(火腿、四季豆、蛋絲)				玉米大骨湯	時令水果	日式魷魚羹
19	四	吻仔魚滑蛋粥	香甜地瓜飯	彩椒雞丁	香燻鵝蛋	蒜香菠菜	紅粟香菇雞湯	時令水果	榨菜肉絲麵
20	五	養生地瓜湯	香Q五穀飯	椒鹽魚片	滷味雙拼	木須白菜	筍片排骨湯	時令水果	絲瓜麵線
21~22	六日	週休二日							
23	一	營養牛奶脆片	藜麥糙米飯	薑片豬肉	糖醋天婦羅	時令時蔬	玉米濃湯	時令水果	茄汁螺旋麵
24	二	芋香西米露	咖哩雞燴飯(紅蘿蔔、馬鈴薯、雞丁、清炒花椰菜)				味噌豆腐湯	時令水果	肉羹麵線
25	三	香菇瘦肉粥	芝麻五穀飯	醬爆雞丁	肉絲炒豆干	蒜香A菜	結頭菜雞湯	時令水果	可頌麵包+養生茶
26	四	銀色苜菜粥	海苔香鬆飯	香燻小翅腿	香蔥煎蛋	熱炒白菜	馬鈴薯蘿蔔湯	時令水果	清涼仙草蜜
27	五	香菇雞絲麵	有機白米飯	洋葱豬柳	紅燒麵輪	蒜香高麗菜	大黃瓜菇菇湯	時令水果	香甜花生湯
28~29	六日	週休二日							
30	一	黑糖饅頭+牛奶	八寶酥醬麵(肉燥、豆干、三色丁)				竹筍嫩雞湯	時令水果	紫菜湯餃