# 115年10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 | 四 | 銀魚莧菜粥 | 有機白米飯 | 醬爆雞丁 | 香蔥煎蛋 | 蒜香菠菜 | 海帶嫩芽湯 | 時令水果 | 芋圓紫米粥 |
| 2 | 五 | 清涼仙草蜜 | 咖哩雞肉燴飯(筊白筍、馬鈴薯、雞丁、花椰菜) | | | | 蘿蔔玉米湯 | 時令水果 | 什錦冬粉湯 |
| 3~4 | 六日 | 週休二日 | | | | | | | |
| 5 | 一 | 黑糖地瓜湯 | 可口芝麻飯 | 香酥花枝排 | 螞蟻上樹 | 蒜香高麗菜 | 番茄蛋花湯 | 時令水果 | 榨菜肉絲麵 |
| 6 | 二 | 肉燥米苔目 | 海苔香鬆飯 | 筊燒翅小腿 | 火腿玉米丁 | 時令時蔬 | 冬瓜排骨湯 | 時令水果 | 什錦魷魚羹 |
| 7 | 三 | 銀魚肉末粥 | 香Q五穀飯 | 三杯雞丁 | 翡翠蒸蛋 | 脾陽白菜 | 青菜豆腐湯 | 時令水果 | 肉鬆麵包+麥茶 |
| 8 | 四 | 香甜豆花 | 夏威夷炒飯(鳳梨、肉鬆、火腿丁) | | | | 馬鈴薯豬骨湯 | 時令水果 | 古早味切仔麵 |
| 9~11 | 五~日 | 國慶日連續假期 | | | | | | | |
| 12 | 一 | 椰汁西米露 | 藜麥糙米飯 | 椒鹽雞丁 | 香蒜豆干 | 熱炒青菜 | 淡水魚丸湯 | 時令水果 | 什錦關東煮 |
| 13 | 二 | 茄汁通心麵 | 香甜地瓜飯 | 馬鈴薯燉肉 | 家常豆腐 | 鮮菇燴絲瓜 | 薑片肉絲湯 | 時令水果 | 筊白小湯圓 |
| 14 | 三 | 銀絲卷+牛奶 | 什錦肉絲炒麵(肉絲、木耳、筊白筍、香菇、高麗菜) | | | | 海帶芽蛋花湯 | 時令水果 | 田園蔬菜粥 |
| 15 | 四 | 香甜米苔目 | 有機白米飯 | 蜜汁豬排 | 醬燒冬瓜 | 時令時蔬 | 筊白香菇雞湯 | 時令水果 | 貢丸湯意麵 |
| 16 | 五 | 蘑菇玉米濃湯 | 芝麻五穀飯 | 鹹冬瓜蒸肉 | 鮮菇玉米筍 | 蒜香高麗菜 | 大頭菜排骨湯 | 時令水果 | 綠豆燕麥 |
| 17~18 | 六日 | 週休二日 | | | | | | | |
| 19 | 一 | 營養牛奶脆片 | 有機燕麥飯 | 吮指雞塊 | 海帶三絲 | 銀魚莧菜 | 番茄羅宋湯 | 時令水果 | 雞茸玉米粥 |
| 20 | 二 | 番茄雞蛋麵 | 鮮肉大水餃(高麗菜、豬肉) | | | | 山藥枸杞湯 | 時令水果 | 美味花生湯 |
| 21 | 三 | 筊白紫米粥 | 芝麻五穀飯 | 蒲燒鯛魚 | 糖醋天婦羅 | 熱炒空心菜 | 竹筍嫩雞湯 | 時令水果 | 芙蓉雞絲麵 |
| 22 | 四 | 滑蛋麵線 | 香Q筊白飯 | 蔥爆雞丁 | 筍絲燒肉 | 時令時蔬 | 大黃瓜貢丸湯 | 時令水果 | 什錦鮮菇粥 |
| 23 | 五 | 芝麻脆餅+麥茶 | 有機白米飯 | 沙茶豬肉 | 蝦仁燴豆腐 | 韭菜銀芽 | 胡瓜菇菇湯 | 時令水果 | 吻仔魚菠菜粥 |
| 24~26 | 六~一 | 臺灣光復節連續假期 | | | | | | | |
| 27 | 二 | 健康蔬菜粥 | 茄汁肉醬螺旋麵(番茄、洋蔥、筊白筍) | | | | 蓮藕排骨湯 | 時令水果 | 香甜地瓜湯 |
| 28 | 三 | 綠豆西米露 | 藜麥糙米飯 | 肉燥豆乾丁 | 筊燒麵腸 | 脾陽白菜 | 結頭菜雞湯 | 時令水果 | 南瓜米粉湯 |
| 29 | 四 | 黑糖饅頭+養生茶 | 海苔香鬆飯 | 蔥燒魚片 | 甜豆炒蝦仁 | 蒜香高麗菜 | 紫菜蛋花湯 | 時令水果 | 紫菜湯餃 |
| 30 | 五 | 清粥肉鬆 | 香Q五穀飯 | 糖醋里肌肉 | 櫛瓜炒蛋 | 熱炒青菜 | 味噌豆腐湯 | 時令水果 | 什錦冬粉湯 |
| 31 | 六 | 例假日 | | | | | | | |

*菜單依季節調整，恕不另行通知*