

日期	活力早餐	午 餐	下午點心
10/1(五)	皮蛋瘦肉粥	健康小米飯+茄汁魚+玉米肉茸+時鮮青菜 豆薯蛋花湯(蘋果)	甜甜圈 決明子茶
10/4(一)	絲瓜關廟湯麵	營養糙米飯+杏鮑菇燴素火腿+咖哩洋芋+時鮮青菜 當歸菇湯(香蕉)	紅豆薏仁湯
10/5(二)	沙拉吐司 滋養湯	健康小米飯+豉汁魚片+開陽肉末蘿蔔絲+時鮮青菜 韭香豬血湯(香蕉)	鮮蔬香菇麵疙瘩
10/6(三)	肉末通心麵	健康小米飯+糖醋肉片+菜脯烘蛋+時令蔬青菜 扁蒲雞骨湯(香瓜)	關東煮
10/7(四)	肉丁豆仔粥	金瓜炒米粉+麥克雞塊+時鮮青蔬 金針雞骨湯(香瓜)	米苔目甜湯
10/8(五)	黑糖饅頭 豆漿	營養糙米飯+蔥薑蒸魚+咖哩寬粉+時鮮青菜 榨菜肉絲湯(香瓜)	蜂蜜蛋糕 養生茶
10/9-10/11	雙十國慶日—連續放假三天 		
10/12(二)	果醬三明治 牛奶	五穀雜糧飯+味噌洋蔥烤魚+香鬆拌豆腐+時鮮青菜 玉米濃湯(柚子)	地瓜綠豆湯
10/13(三)	油豆腐麵線	營養糙米飯+洋菇歐姆蛋+筍干東坡肉+時鮮青蔬 四神豬肚湯(柚子)	粿仔條
10/14(四)	蔬菜南瓜粥	咖哩炒烏龍麵+溫泉蛋+時令蔬青菜 豆腐味噌湯(楊桃)	小飯糰 紫菜湯
10/15(五)	葡萄饅頭 豆漿	香香芝麻飯+酥炸魚條+泡菜豆腐+時鮮青蔬 酸白菜大骨湯(楊桃)	菜包 紫菜湯
10/18(一)	鮮菇滑蛋粥	香椿炒飯+飄香滷味+時鮮青菜 鮮菇何首烏湯(芭樂)	香椿煎餅 麥茶
10/19(二)	三色吐司 牛奶	健康小米飯+香煎魚片+彩燴蒸蛋+時鮮青菜 冬瓜大骨湯(芭樂)	黑糖甘藷圓仔湯
10/20(三)	蔬菜雞絲麵	高纖麥片飯+鹹蛋蒸肉+白菜豆腐羹+時鮮青菜 虱目魚骨湯(芭樂)	酸辣湯餃
10/21(四)	雞茸玉米粥	傳統美味肉羹麵+香香花枝丸+時鮮青菜 大骨湯(鳳梨)	紅豆麥片粥
10/22(五)	芝麻饅頭 豆漿	高纖麥片飯+花瓜雞腿丁+什錦粉絲+時鮮青菜 冬瓜蛤蜊湯(鳳梨)	茶葉蛋 決明子茶
10/25(一)	小米蛋粥 海苔素鬆	營養糙米飯+香菇素肉燥+芝麻牛蒡燒+時鮮青菜 紫菜蛋花湯(木瓜)	麻油麵線
10/26(二)	鮪魚三明治 牛奶	五穀雜糧飯+紅燒獅子頭+黃瓜甜不辣+時鮮青蔬 味噌洋蔥豆腐湯(木瓜)	葡萄大麥粥
10/27(三)	糙米吻魚鮮肉 粥	香香芝麻飯+香菇肉燥+飄香滷味+時鮮青菜 白蘿蔔虱目魚丸湯(木瓜)	魚板鍋燒意麵
10/28(四)	蘿蔔糕湯	麻將乾麵+滷蛋+時鮮青菜 大白菜雞骨湯(香瓜)	紫米桂圓粥
10/29(五)	水餃 蔬菜湯	香腸炒飯+洋蔥炒蛋+雙拼時蔬 丁香海芽湯(香瓜)	波蘿麵包 龍眼干茶

本園一律使用國產豬肉食材

