

日期	活力早餐	午餐	下午點心
4/1(一)	當歸枸杞麵線	小薏仁飯+滷香豆干+素腿冬粉煲+紅絲油菜 金菇白菜湯(紅龍果)	紅豆薏仁湯
4/2(二)	果醬吐司 牛奶	☆兒童餐☆雞排漢堡+薯條+玉米濃湯(香蕉)	紅棗銀耳 甜湯
4/3(三)	雞茸蔬菜粥	什錦肉羹鮮蔬大滷麵	紫芋西米露
4/4-4/7	兒童節&清明節連休 4 天—祝假期愉快		
4/8(一)	蔬菜素食粥	白米飯+紅燒素香麵腸+玉米紅絲炒蛋+炒高麗菜 清薑冬瓜湯(木瓜)	黃金綠豆湯
4/9(二)	草莓吐司 牛奶	高纖麥片飯+糖醋雞肉+胡瓜燴甜不辣+蒜香菠菜 榨菜肉絲大骨湯(芭樂)	魚餃粉絲湯
4/10(三)	雞茸玉米粥	古早味豆菜麵+黃金魚蛋滷豆皮+魚香大白菜 台式酸菜豬血湯(楊桃)	八寶粥
4/11(四)	蘿蔔關東煮	營養糙米飯+豉汁魚片+炒綠色蔬菜(A 菜)+麻婆豆腐 芹香虱目魚丸湯(鳳梨)	蔬菜鮭魚粥
4/12(五)	芋頭饅頭 牛奶	高纖麥片飯+花瓜雞腿丁+宮保粉絲+紅絲高麗菜 日式鰹魚紫菜湯(蘋果)	黑糖西米露
4/15(一)	絲瓜麵線	小薏仁飯+香菇素肉燥+素火腿大白菜+薑絲爆菠菜 白菜蛋花湯(芭樂)	蔬菜雞絲麵
4/16(二)	莓果三明治 牛奶	豬油拌飯+清蒸檸檬魚+蝦香胡瓜+毛豆炒豆干 蔬菜雞骨湯(香蕉)	紅豆大麥粥
4/17(三)	滑蛋蔬菜粥	日式什錦烏龍湯麵(柳丁)	紫米桂圓粥
4/18(四)	榨菜肉絲麵	健康小米飯+酥炸雞排+鐵板豆腐+蒜香青江菜 胡瓜雞骨湯(香瓜)	蘿蔔糕湯
4/19(五)	紅豆饅頭 牛奶	小薏仁飯+紅麴醬肉片+大瓜黑輪+蝦香油菜 白菜腐絲湯(楊桃)	地瓜綠豆湯
4/22(一)	鮮蔬素燥 河粉	營養糙米飯+紅燒素蹄筋+黑木耳竹筍蛋+豆菊高麗菜 海芽湯(奇異果)	八寶甜粥
4/23(二)	鮮奶吐司 牛奶	五穀雜糧飯+洋蔥雞柳+炒三絲+開陽白菜 蘿蔔籤骨湯(芭樂)	什錦湯麵
4/24(三)	蔥香麵線	芝麻醬乾麵+飄香滷蛋+小白菜 紫菜湯(鳳梨)	紫米燕麥粥
4/25(四)	蔬菜鮭魚粥	營養糙米飯+香煎豬排+紹子豆腐+蔥爆青江菜 筍絲雞骨湯(香蕉)	紅棗銀耳 甜湯
4/26(五)	芝麻饅頭 牛奶	高纖麥片飯+砂鍋魚片+紅蘿蔔炒蛋+香菇大白菜 豆腐味噌湯(柳丁)	波蘿麵包 麥茶
4/29(一)	蔬菜鹹粥	鮮蔬香菇素腿肉燥飯+清炒高麗菜 當歸菇湯(香蕉)	蔬菜 鍋燒意麵
4/30(二)	草莓吐司 麥茶	小薏仁飯+筍乾東坡肉+大瓜黑輪+蒜香 A 菜 蕃茄蔬菜湯(香蕉)	高鈣銀魚粥



本園一律使用國產豬肉食材