

| 日期      | 活力早餐       | 午餐                                    | 下午點心         |
|---------|------------|---------------------------------------|--------------|
| 5/2(五)  | 芝麻饅頭<br>牛奶 | 豬油拌飯+日式炸雞排+洋蔥炒黑輪+蒜香高麗菜<br>味噌豆腐湯(芭樂)   | 雞茸鮮蔬粥        |
| 5/5(一)  | 蒲瓜麵線       | 營養糙米飯+南瓜油豆腐+香炒油菜+素腿大白菜<br>蘿蔔清湯(紅龍果)   | 桂圓八寶粥        |
| 5/6(二)  | 莓果吐司<br>牛奶 | 五穀雜糧飯+紅燒豬肉片+紅蘿蔔炒蛋+薑絲爆菠菜<br>筍絲湯(香蕉)    | 什錦湯麵         |
| 5/7(三)  | 高鈣銀魚粥      | 日式洋芋雞腿咖哩飯<br>(鳳梨)                     | 芋香西米露        |
| 5/8(四)  | 什錦<br>鍋燒意麵 | 香香芝麻飯+糖醋雞腿肉+鐵板燴豆腐+爆香青江菜<br>酸菜豆腐湯(西瓜)  | 糙米蔬菜粥        |
| 5/9(五)  | 葡萄饅頭<br>牛奶 | 五穀雜糧飯+味噌燉魚片+香滷大黑干+油蔥大陸妹<br>味噌豆腐湯(芭樂)  | 仙草凍甜湯        |
| 5/12(一) | 當歸枸杞<br>麵線 | 營養糙米飯+紅燒素蹄筋+泰式冬粉煲+清香高麗菜<br>海芽蛋花湯(奇異果) | 紅豆薏仁<br>甜湯   |
| 5/13(二) | 草莓吐司<br>牛奶 | 香Q白米飯+壽喜燒肉片+櫛瓜燴甜不辣+薑絲爆菠菜<br>冬瓜大骨湯(芭樂) | 紅棗銀耳<br>甜湯   |
| 5/14(三) | 鮮蔬滑蛋粥      | 肉絲鮮蔬炒麵+開陽白菜<br>蒲瓜大骨湯(蘋果)              | 蘿蔔糕湯         |
| 5/15(四) | 蔥香雞絲麵      | 健康小米飯+士林大香腸+麻婆豆腐+紅絲A菜<br>蔬菜雞骨湯(木瓜)    | 紫米桂圓粥        |
| 5/16(五) | 紅豆饅頭<br>牛奶 | 營養糙米飯+檸檬魚+飄香滷味+爆炒地瓜葉<br>豆腐味噌湯(木瓜)     | 雞茸香菇粥        |
| 5/19(一) | 清粥<br>海苔素鬆 | 鮮蔬香菇素肉燥拌飯+香炒高麗菜<br>紫菜蛋花湯(香蕉)          | 蔬菜<br>鍋燒意麵   |
| 5/20(二) | 奶香吐司<br>牛奶 | 小薏仁飯+醬爆肉片+大黃瓜燴黑輪+蒜香油菜<br>蔬菜大骨湯(香蕉)    | 高鈣銀魚粥        |
| 5/21(三) | 蔬菜鹹粥       | 特製古早味肉羹什錦大滷麵<br>(芭樂)                  | 素鬆小飯糰<br>養生茶 |
| 5/22(四) | 肉燥麵        | 五穀雜糧飯+砂鍋魚片+滷香豆干+爆香A菜<br>薑味冬瓜雞骨湯(芭樂)   | 蔬菜肉絲粥        |
| 5/23(五) | 鹹饅頭<br>牛奶  | 香Q白米飯+馬鈴薯燉肉+洋蔥炒蛋+薑爆青江菜<br>筍絲湯(香蕉)     | 地瓜綠豆湯        |
| 5/26(一) | 絲瓜麵線       | 小薏仁飯+芹香紅絲豆干+紅燒麵腸+鮮炒油菜<br>金菇白菜湯(蘋果)    | 杏仁愛玉<br>甜湯   |
| 5/27(二) | 果醬吐司<br>牛奶 | 高纖麥片飯+糖醋雞肉+台式炒冬粉+蒜香A菜<br>榨菜肉絲大骨湯(芭樂)  | 蔥香關廟麵        |
| 5/28(三) | 雞茸玉米粥      | 古早味豆菜麵+飄香豆皮滷蘿蔔+魚香大白菜<br>台式酸菜豬血湯(楊桃)   | 黃金綠豆湯        |
| 5/29(四) | 蛋香雞絲麵      | 紫米白飯+檸檬蒸魚排+洋蔥鐵板豆腐+蠔油油菜<br>冬瓜雞骨湯(奇異果)  | 油蔥肉燥<br>版條   |



本園一律使用國產豬肉食材