



日期	星期	上午點心	季節水果	午 餐				下午點心
10/01	三	台式鹹粥	季節水果	彩椒豬片	韭 香 甜 不 辣	季節時蔬	紫 菜 大 骨 湯	冬瓜愛玉
10/02	四	小 籠 包	季節水果	香菇肉燥	乾煎豆包	季節時蔬	薑 絲 冬 瓜 湯	芋 頭 瘦 肉 粥
10/03	五	肉鬆/清粥	季節水果	洋芋燉豬	芹香豆絲	季節時蔬	丸 片 湯	草莓吐司
10/04~10/05		週 休 二 日						
10/06	一	中秋節休假一天						
10/07	二	芋香饅頭	季節水果	高麗菜肉絲炒米粉		季節時蔬	鮮 筍 湯	油腐湯麵
10/08	三	菜 脯 粥	季節水果	蘿蔔燒雞	燴 豆 腐	季節時蔬	鮮 菇 湯	綠 豆 湯
10/09	四	榨 菜 冬 粉 湯	季節水果	乾煎香腸	螞蟻上樹	季節時蔬	蘿 蔔 米 血 湯	奶 皇 包
10/10	五	雙十節休假一日						
10/11~10/12		週 休 二 日						
10/13	一	銀 絲 卷	季節水果	洋蔥玉米肉絲炒飯		季節時蔬	海 帶 排 骨 湯	腐皮冬粉
10/14	二	鮮蔬湯餃	季節水果	醬燒雞片	日式蒸蛋	季節時蔬	豬 血 湯	芋頭肉粥
10/15	三	蘭州拉麵	季節水果	洋芋絞肉	滷 豆 干 海 帶	季節時蔬	綜 合 菇 菇 湯	紅豆薏仁
10/16	四	芋香饅頭	季節水果	糖醋雞丁	金 針 燴 玉 米	季節時蔬	日 式 魚 板 湯	滑 蛋 雞 絲 麵
10/17	五	雞 茸 蔬 菜 粥	季節水果	梅干肉絲	榨菜麵腸	季節時蔬	雙 色 蘿 蔔 湯	藍莓土司
10/18~10/19		週 休 二 日						
10/20	一	黑糖饅頭	季節水果	古早味醬瓜滷肉飯		季節時蔬	金 針 豆 腐 湯	蒲瓜肉粥
10/21	二	玉米濃湯	季節水果	京醬肉絲	凉拌海帶	季節時蔬	筍 片 湯	鍋燒拉麵
10/22	三	味噌拉麵	季節水果	茄汁雞肉	芹香黑輪	季節時蔬	貢 丸 湯	綠豆地瓜
10/23	四	豆漿/清粥	季節水果	洋蔥燒豬	紅 燒 板 豆 腐	季節時蔬	黃 瓜 排 骨 湯	銀 絲 卷
10/24	五	光復節補假一天						
10/25~10/26		週 休 二 日						
10/27	一	鮮 肉 包	季節水果	日式肉絲炒麵		季節時蔬	味 噌 豆 腐 海 帶 湯	古 早 味 菜 脯 粥
10/28	二	蘿 蔔 米 血 貢 丸 湯	季節水果	蔥燒豬肉	洋蔥炒蛋	季節時蔬	黃 瓜 丸 子 湯	鍋 燒 雞 絲 麵
10/29	三	玉 瘦 米 瘦 肉 粥	季節水果	三 杯 雞	麻油米血	季節時蔬	青 蘿 蔔 菜 湯	地瓜甜湯
10/30	四	芋 泥 包	季節水果	麻油肉絲	甜 不 辣 燴 黃 瓜	季節時蔬	榨 菜 肉 絲 湯	叻仔魚粥
10/31	五	什 錦 粥	季節水果	豆干燒雞	馬 鈴 薯 燉 玉 米	季節時蔬	金 針 排 骨 湯	紅糖饅頭

備註：本園一律使用國產豬肉食材

本餐點表內容因時令季節因素而時有更動或修正，敬請見諒！

