



日期	星期	上午點心	季節水果	午 餐			下午點心
11/03	一	小 籠 包	季節水果	肉絲玉米炒飯		時鮮蔬菜 蘿 蔔 湯	和風細麵
11/04	二	玉 濃 湯 米 餃	季節水果	乾煎香腸	螞蟻上樹	時鮮蔬菜 紫 菜 湯	鮮 蔬 粥
11/05	三	麻 油 雞 麵 線	季節水果	雙色蘿 蔔 肉 燥	芹香黑輪	時鮮蔬菜 鮮 蔬 湯	薑汁地瓜
11/06	四	鮮奶饅頭	季節水果	沙茶雞丁	麻油米血	時鮮蔬菜 味 魚 板 湯	蘿 蔔 貢 丸 冬 粉 湯
11/07	五	雞 茸 玉 米 粥	季節水果	西芹肉片	蜜汁豆包	時鮮蔬菜 竹 筍 湯	草莓吐司
11/08~11/09		週 休 二 日					
11/10	一	黑糖饅頭	季節水果	金瓜雞絲炒米粉		時鮮蔬菜 玉 米 濃 湯	鍋燒意麵
11/11	二	關 東 煮	季節水果	洋蔥肉絲	日式蒸蛋	時鮮蔬菜 蒲 丸 片 湯	肉 末 玉 米 粥
11/12	三	味噌拉麵	季節水果	照 燒 雞	大 黃 丸 炒 丸 片	時鮮蔬菜 味 豆 芽 湯	綠 豆 湯
11/13	四	紅糖饅頭	季節水果	古 早 味 瓜 仔 肉	香滷米血	時鮮蔬菜 黃 瓜 湯	古 早 味 冬 粉 湯
11/14	五	肉鬆/清粥	季節水果	黑 胡 椒 燒 雞	麻婆豆腐	時鮮蔬菜 蘿 玉 米 蔔 湯	奶 皇 包
11/15~11/16		週 休 二 日					
11/17	一	鮮 肉 包	季節水果	什錦香菇肉羹飯		時鮮蔬菜 海 豆 腐 湯	芋 瘦 肉 頭 粥
11/18	二	時 豆 腐 蔬 羹	季節水果	蜜汁肉片	馬 鈴 薯 玉 米	時鮮蔬菜 冬 瓜 湯	菜 脯 粥
11/19	三	雲絲細麵	季節水果	照燒雞肉	南 燴 豆 瓜 腐	時鮮蔬菜 榨 肉 絲 湯	養 生 紅 豆 湯
11/20	四	芋 泥 包	季節水果	香菇肉燥	香 滷 豆 干 海 帶	時鮮蔬菜 鮮 菇 湯	鍋燒意麵
11/21	五	菠 菜 吻 魚 粥	季節水果	豆乾炒雞	塔香茄子	時鮮蔬菜 丸 子 湯	芋頭饅頭
11/22~11/23		週 休 二 日					
11/24	一	銀 絲 卷	季節水果	義式紅醬螺旋麵		時鮮蔬菜 蘿 大 骨 湯	蘭州拉麵
11/25	二	玉 米 濃 湯	季節水果	油腐滷肉	玉米炒蛋	時鮮蔬菜 榨 豬 血 湯	雞 蓉 蔬 菜 粥
11/26	三	鍋 燒 雞 絲 麵	季節水果	薑汁燒肉	茄汁豆包	時鮮蔬菜 香 菇 雞 湯	綠 豆 地 瓜 湯
11/27	四	芋香饅頭	季節水果	塔香燒雞	豆 干 滷 米 血	時鮮蔬菜 蒲 瓜 湯	鮮菇肉粥
11/28	五	豆漿/清粥	季節水果	豆豉燒肉	黑 炒 芹 輪 菜	時鮮蔬菜 大 金 針 湯	藍莓吐司

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！