

【秋季】餐點表 (含水果、飲料)

日期		上午點心	下午點心
		午餐 (含季節水果)	
第一週	一	芙蓉麵線	西點+牛奶
		紅燒獅子頭、滷豆腐、青翠時蔬、芹香魚丸湯	
	二	沙茶魷魚羹麵	薏仁花生湯
		蔬菜鮮肉炒飯、何首烏雞湯	
	三	鮮肉粥	花生豆花
		磨菇雞肉醬飯、味噌豆腐湯	
	四	吐司+牛奶	餛飩麵
		豆輪滷肉、魚香粉絲、季節蔬菜、蛋花湯	
	五	地瓜粥+肉鬆	綠豆西米露
		南瓜米粉、蘿蔔貢丸湯	
第二週	一	肉羹麵線	紅豆 QQ 圓
		蔥爆豬柳、茶碗蒸、季節蔬菜、蘿蔔大骨湯	
	二	玉米瘦肉粥	蔬菜餅+麥茶
		蕃茄義大利麵、香菇雞湯	
	三	香菇客家粿條	雞汁莧菜麵線
		玉米雞丁、薑絲麵腸、青翠時蔬、金針肉絲湯	
	四	魚片粥	冬菜細粉
		咖哩雞肉燴飯、什錦蔬菜湯	
	五	饅頭牛奶	鮮筍粥
		肉絲炒麵、黑輪蘿蔔湯	
第三週	一	西點+牛奶	豆腐羹湯
		香菇肉燥、塔香蛋、青翠時蔬、玉米條湯	
	二	肉燥麵	牛奶西米露
		麻油雞肉飯、川燙青菜、紫菜蛋花湯	
	三	海芽鮮肉粥	玉米通心麵
		梅干扣肉、蒜香豆干、青翠時蔬、白玉排骨湯	
	四	油豆腐細粉	綠豆粥
		洋芋雞丁、芹香天婦羅、青翠時蔬、海帶芽豆腐湯	
	五	皮蛋瘦肉粥	什錦羹麵
		水餃大餐、酸辣湯	
第四週	一	鮮肉雲吞麵	絲瓜麵線
		京醬肉絲、菜脯蛋、青翠時蔬、赤瓜湯	
	二	雞茸玉米粥	吐司+麥茶
		什錦燴飯、青翠時蔬	
	三	黑糖饅頭+牛奶	大麵羹
		花瓜肉絲、紅人參炒蛋、青翠時蔬、柴魚紫菜湯	
	四	清粥小菜	鍋燒烏龍麵
		紅燒鮮肉、三杯豆腐、青翠時蔬、冬瓜湯	
	五	雞絲麵	八寶粥
		菇菇味噌拉麵、青翠時蔬	

【冬季】餐點表 (含水果、飲料)

日期		上午點心	下午點心
		午餐 (含季節水果)	
第一週	一	雞蛋饅頭+牛奶	狀元及第粥
		客家炒板條、何首烏雞湯	
	二	長豆瘦肉粥	紅豆湯圓
		香蒜燉雞蛤仔麵	
	三	清粥小菜	玉米濃湯
		花瓜雞丁、三杯豆腐、青脆時蔬、味噌蔬菜湯	
	四	雞汁麵線	吐司+麥茶
糖醋魚丁、雪菜百葉、青脆時蔬、海帶芽蛋花湯			
五	芙蓉瘦肉粥	關東煮	
	金菇肉絲、炒蛋、青翠時蔬、蛤仔湯		
第二週	一	西點+牛奶	鄉村麵疙瘩
		紅燒肉、香炒豆干片、青脆時蔬、玉米條大骨湯	
	二	油豆腐細粉	薏仁花生湯
		水餃、酸辣湯	
	三	雞茸蔬菜粥	綠豆湯
		馬鈴薯燉雞、蕃茄炒蛋、青脆時蔬、黃耆大棗雞湯	
	四	雞絲麵	吐司+麥茶
黃金雞塊、鮑菇炒脆筍、青脆時蔬、昆布大骨湯			
五	地瓜粥+花瓜	雞汁通心麵	
	親子丼		
第三週	一	餅乾+牛奶	十穀米鹹粥
		什錦海鮮烏龍麵	
	二	翡翠魚粥	什錦冬粉
		咖哩雞肉燴飯、山藥排骨湯	
	三	肉燥麵	吐司+麥茶
		海帶結滷肉、螞蟻上樹、青脆時蔬、五行蔬菜湯	
	四	切仔麵	當歸無骨鴨肉麵線
香菇肉燥、香炒桂竹筍、青脆時蔬、四神湯			
五	什錦蔬菜粥	芋香西米露	
	油豆腐滷肉、芙蓉玉錦、青脆時蔬、養氣人蔘雞湯		
第四週	一	黑糖饅頭+牛奶	綠豆黃金湯
		什錦肉絲炒麵、青菜豆腐湯	
	二	蔥白雞粥	古早味米粉湯
		團圓火鍋飯	
	三	全麥土司+豆漿	肉絲冬粉
		磨菇醬雞丁、滷海帶結、青脆時蔬、白蘿蔔湯	
	四	吐司+牛奶	蔬菜餅+麥茶
梅干扣肉、燴鮮菇、青脆時蔬、蕃茄蛋花湯			
五	小米粥+肉鬆	八寶甜粥	
	冬瓜紅燒肉丁、茶碗蒸、青脆時蔬、結頭菜湯		