

日期	星期	上午點心	午 餐	下午點心
2	一	菠菜餛飩湯	十六穀米白飯、蒜頭雞、佛跳牆、應時青菜、蘿蔔排骨湯、季節水果	九份芋薯圓湯
3	二	芝麻包 牛奶	胚芽米白飯、馬鈴薯燉肉、蒸蛋、應時青菜、味噌豆腐湯、季節水果	客家板條
4	三	鮮奶饅頭 豆漿	肉絲炒麵、冬瓜湯、季節水果	皮蛋瘦肉粥
5	四	玉米濃湯	白飯、結頭菜燒肉、茄汁豆包、應時青菜、羅宋湯、季節水果	菇菇麵疙瘩
6	五	吻仔魚粥	水餃、酸辣湯、季節水果	關東煮
9	一	番茄豆腐肉羹 湯	十六穀米白飯、子薑肉絲、玉米粒炒蛋、應時青菜、香菇蘿蔔雞湯、季節水果	紅豆 QQ 湯
10	二	小籠包 黑豆漿	胚芽米白飯、三杯雞、甜豆肉片、應時青菜、青菜蛋花湯、季節水果	魷魚羹米粉
11	三	果醬吐司 菊花茶	白飯、瓜仔肉、蕃茄炒蛋、應時青菜、福菜肉片湯、季節水果	客家鹹粥
12	四	芋頭米粉	日式味噌烏龍麵、季節水果	黑糖地瓜薑湯
13	五	小蛋糕 牛奶	京醬肉絲刈包、蕃茄排骨湯、季節水果	廣東粥
16	一	<p>~~恭賀新喜 新年快樂~~</p>		
17	二			
18	三			
19	四			
20	五			
23	一	麵線羹	十六穀米白飯、滷雞腿、紅蘿蔔炒蛋、應時青菜、結頭菜排骨湯、季節水果	八寶粥
24	二	奶油麵包 豆漿	胚芽米白飯、橙汁雞柳、蘿蔔滷麵輪、應時青菜、南瓜蔬菜湯、季節水果	餛飩麵
25	三	黑糖饅頭 麥茶	玉米蛋炒飯、貢丸湯、季節水果	山藥肉末粥
26	四	雞絲麵	白飯、豆干燒肉、白菜滷、應時青菜、芋頭排骨湯、季節水果	茶葉蛋 蓮子銀耳湯
27	五	二二八 連續假期		

\* 為避免幼兒攝取過多的糖分，飲品中的糖分皆為低糖；烹調上也少油、少鹽，以維護幼兒飲食上的健康。

\* 以上餐點若有幼兒不適合者，請在入園時或在聯絡本中告知老師，謝謝。

\*\* 本園餐點豬肉一律使用國產豬食材。

營養師：劉美蓉

