

日期 Date	早餐 Breakfast	午餐 Lunch Menu's Detail						下午點心 Afternoon Snack	營養成分分析 Nutritional Analysis						
									全穀 (份)	玉米 (份)	肉量 (份)	油脂 (份)	水素 (份)	鈣質 (份)	鐵質 (份)
8/1 (五)	DIY豬肉刈包+黑糖牛乳 Guabao+Brown Sugar Milk	特餐	台式肉絲炒飯 Stir-fried Rice	◎馬告肉排 Pork Chop	季節蔬菜 Fresh Vegetable	水果 Fruit	薑絲冬瓜湯 White Gourd Soup	奶皇包+蜂蜜仙草茶 Custard Bun+Honey and Grass Drink	6	2	2.0	1.5	0.8	0.3	782
	刈包豬肉柳 白玉絲 酸菜 花生粉 + 黑糖奶奶粉(熱、冷)		白米 猪肉絲 高麗菜 紅蘿蔔 香菇 青蔥 紅蘿蔔	里肌肉排切 馬告			冬瓜洋蔥仁 薑絲	奶皇包(熱、奶、蛋)+仙草 蜂蜜							
8/4 (一)	蒸地瓜條+黑豆漿 Steamed Sweet Potato Sticks+Black Soy Milk	糙米飯 Brown Rice	薑燒豬肉 Ginger Braised Pork Slices	芳香炒豆干 Stir-fried Dried Tofu with Celery	季節蔬菜 Fresh Vegetable	水果 Fruit	★鳳梨苦瓜丁香湯 Bitter Gourd and Pineapple Soup	薑油拌麵 Scallion Oil Noodles	6	2	2.0	1.5	0.8	0.3	782
	地瓜+黑豆漿		豬肉片 佛手瓜 洋蔥 薑	白豆干 紅蘿蔔 香菇 牛蒡			苦瓜 鹹鳳梨 小魚乾	白麵 猪肉絲 緹豆芽 季節蔬菜 蕃花 紅蘿蔔(鮭)							
8/5 (二)	山藥薏仁雞肉粥 Chicken Congee with Chinese Yam and Job's Tears	白飯 Rice	◎☆△酥炸柳葉魚 Shishamo	白菜滷 Chinese Cabbage Stew	季節蔬菜 Fresh Vegetable	水果 Fruit	番茄豆腐湯 Tofu Soup with Tomato	墨西哥起司肉鬆餅+無糖茶 Mexican Cheese Tortilla + Barley Tea	5.8	2.1	1.9	1.2	0.8	0	719
	白米 清肉丁 山藥 洋蔥 壓杞 銀杏		裏粉柳葉魚X2	大白菜 黑木耳 紅蘿蔔 香菇			板豆腐 番茄	墨西哥餅 肉鬆肉 蘿蔔 草莓 起司 (鮭) 大麥							
8/6 (三)	家常肉燥湯麵 Homestyle Braised Pork Noodle Soup	特餐	●沙茶豬肉炒麵 Stir-Fried Noodles with Pork and Satay Sauce	香烤雞翅 Roasted Chicken Wing	季節蔬菜 Fresh Vegetable	水果 Fruit	髮菜羹湯 Faat Choy Thick Soup	地瓜綠豆湯 Sweet Potato and Mung Bean Soup	6	2	2.1	2	0.8	0.1	791
	圓搾麵 豬絞肉 季節青菜 豆芽菜 紅蘿蔔 黃油麵 豬肉片 空心菜 紅蘿蔔 洋蔥 青沙茶(金芝麻)		雞翅	金針菇 豬肉絲 髮菜			地瓜 綠豆 燕麥粒								
8/7 (四)	2種新鮮水果+麥片+鮮奶 Fruits+Cereal+Milk	白飯 Rice	安東燉雞 Korean Andong-style Braised Chicken	☆蘿蔔關東煮 Japanese-style Braised Radish	季節蔬菜 Fresh Vegetable	水果 Fruit	胡瓜排骨湯 Cucumber and Pork Ribs Soup	☆日式蒜苔雞炊飯 Japanese-Style Chicken and Mushroom Rice	6.2	2.3	2.1	1.5	0.8	0.2	809
	水果+麥片+鮮奶(鮭、大豆、奶)		雞柳丁 馬鈴薯 紅蘿蔔 寬粉 洋蔥	白蘿蔔 茄子小卷 紫魚露			胡瓜 龍骨丁 枸杞	白米 雞絞肉 香菇 鴻喜菇 洋蔥 鈕扣菇 紫魚							
8/8 (五)	★DIY鮪魚玉米蛋可選+薏仁蛋 Tuna, Corn & Egg Croissant+Job's Tears Drink	特餐	韓式炸醬飯 Korean Jjajang Rice	◎韓式糖醋肉 Korean-Style Sweet and Sour Pork	季節蔬菜 Fresh Vegetable	水果 Fruit	蔴雞湯 Samgyetang (Korean Ginseng Chicken Soup)	蔬巒樂包+桂花梅子飲 Pineapple Bun+Osmanthus Plum Drink	6	2	2.0	1.2	1.3	0.5	811
	小可頤鮪魚柳+玉米蛋+雞蛋(鮭、蛋)+薏仁蛋(鮭)		白米 豬絞肉 高麗菜 青豆 洋蔥	豬肉柳 彩椒 洋蔥			大白菜 雞排丁 糯米 紅棗 茶韻	蔬巒樂包(鮭、奶、蛋)+梅子桂花							

暑假愉快

◎油炸物 Deep-fried Food

★米魚類 Fish

★米帶殼海鮮 Shrimp and Shellfish Seafood

幼兒園飲品甜度6以下

幼兒園食材一律使用國產豬、牛肉

幼兒園未使用輻射污染食品

沙茶醬使用含芝麻的全素沙茶醬，不含花生或分