

114 學年度第二學期點心表

週次	星期	上午點心	午 餐	下午點心
第一週	一	紅燒麵	甜椒三色雞丁+蒜香鵝白菜+紫菜蛋花湯	雞茸菇菇粥
	二	紅蘿蔔粥	香菇肉燥+西洋芹炒魚板+大白菜排骨湯	麵包+冬瓜茶
	三	蘿蔔糕+豆漿	咖哩雞+酸辣湯	薑汁豆花
	四	地瓜稀飯	番茄炒蛋+三鮮豆乾丁+玉米排骨湯	蔥燒肉絲米粉
	五	鮮蔬麵線	木須炒肉絲+鮮菇莧菜+山藥湯	芹香芋頭粥
第二週	一	芹香蔬菜麵	洋蔥鮪魚炒蛋+蝦醬高麗菜+金針湯	八寶粥
	二	吻拉魚粥	客家小炒+茶碗蒸+青菜蛋花湯	雞絲麵
	三	饅頭+牛奶	三鮮炒飯+黃瓜魚丸湯	仙草
	四	蔥香肉絲冬粉	紅燒肉+蒜香長豆+南瓜湯	高麗菜瘦肉粥
	五	蛋花湯餃	唐揚雞+冬瓜燴鮮菇+番茄蛋花湯	香菇肉燥麵
第三週	一	滑蛋雞肉粥	油蔥雞片+開陽油菜+鮮筍排骨湯	玉米濃湯
	二	筍香麵線	家常豆腐+木耳炒鳳梨+蘿蔔湯	小餐包+決明子茶
	三	皮蛋瘦肉粥	紅燒獅子頭燴飯+味噌豆腐湯	蔬菜米粉湯
	四	蛋糕+養樂多	鹽酥雞+紅蘿蔔炒蛋+冬瓜湯	綠豆 QQ 甜湯
	五	番茄蔬菜麵	薑汁燒肉+滷大白菜+海芽排骨湯	廣東粥
第四週	一	營養麥片粥	馬鈴薯雞丁+高麗菜+黃瓜魚丸湯	鮪魚蔬菜湯麵
	二	客家米苔目	小黃瓜炒肉絲+蒸蛋+莧菜蛋花湯湯	什錦粥
	三	吐司+牛奶	奶油培根／蕃茄肉醬義大利麵+羅宋湯	紅豆薏仁湯
	四	榨菜肉絲麵	滷雞腿+鮮炒小白菜+南瓜湯	客家蘿蔔稀飯
	五	雞茸玉米濃湯	洋蔥炒黑輪+冬瓜燴丸子+金針湯	肉羹麵
第五週	一	日式烏龍麵	柳葉魚+翡翠娃娃菜+ 海帶芽湯	綠豆地瓜湯
	二	南瓜瘦肉粥	客家福菜蒸肉+青江菜+蕃茄蛋花湯湯	麵包+決明子
	三	客家板條	照燒雞丁+韭菜炒豆芽+蘿蔔貢丸湯	愛玉
	四	油豆腐細粉	台式炸排骨+洋蔥炒蛋+白菜蛋花湯	玉米瘦肉粥
	五	饅頭+豆漿	炸醬麵+冬瓜排骨湯	雞蛋布丁

本園肉品來源皆為台灣出產，蔬菜水果以當季為主。

