



日	一	二	三	四	五	六
	1 勞動節	2 肉鬆地瓜稀飯 米飯、糖醋雞柳、小黃瓜炒甜不辣、清炒時蔬、湯：竹筍排骨湯 甜甜圈	3 綜合珍珠丸子、豆漿 米飯、洋蔥炒肉絲、滷海帶豆干、清炒時蔬、湯：香菇雞湯 雜糧饅頭	4 三色小饅頭、豆漿 滷肉飯、蕃茄燴豆腐、清炒時蔬、湯：貢丸黃瓜湯 肉燥米粉湯	5 火腿蛋餅、牛奶 十穀雜糧糙米飯、洋蔥雞柳、紅蘿蔔絲炒蛋、清炒時蔬、湯：青菜豆腐湯 芋泥包	6
7	8 玉米脆片、牛奶 米飯、炸豬排、培根高麗菜、清炒時蔬、湯：薏仁排骨湯 什錦粥	9 玉米蛋餅、豆漿 米飯、螞蟻上樹、紅燒豆腐、清炒時蔬、湯：金針肉絲湯 波蘿麵包	10 蘿蔔糕，豆漿 米飯、醬爆肉絲、馬鈴薯炒蛋、清炒時蔬，湯：蘿蔔大骨湯 草莓三明治	11 可口鮮肉包、牛奶 十穀雜糧糙米飯、香煎豬排、青花炒肉絲、清炒時蔬、湯：大白菜肉片湯 香蔥花捲	12 杯型小蛋糕、牛奶 香甜咖哩雞肉飯、清炒時蔬、湯：香菇雞湯 雞茸玉米粥	13
14	15 玉米粥 米飯、茄汁里肌、韭黃炒豆干、清炒時蔬、湯：鮮菇雞絲湯 奶香包	16 牛角小麵包、豆漿 什錦炒烏龍麵、湯：關東煮 法國吐司	17 營養雞蛋湯麵 米飯、洋蔥豬柳、雙色花椰炒蘑菇、清炒時蔬、湯：紫菜蛋花湯 筒仔米糕	18 高纖五穀玉米脆片、牛奶 米飯、馬鈴薯燒肉、蕃茄炒蛋、青炒時蔬、大黃瓜丸子湯 雜糧饅頭	19 玉米蛋餅、豆漿 米飯、玉米雞丁、滷味拼盤、清炒時蔬、湯：油豆腐蘿蔔湯 叉燒包	20
21	22 火腿蛋餅、牛奶 米飯、紅糟肉片、豆干炒三色蔬菜、清炒時蔬、湯：日式海帶芽湯 豆沙包	23 燒賣、豆漿 米飯、檸檬雞柳條、花椰炒甜豆、青炒時蔬、竹筍肉片湯 蔥花麵包	24 皮蛋瘦肉粥 十穀雜糧糙米飯、卡拉雞腿排、甜椒肉絲、清炒時蔬、湯：皇帝豆排骨湯 甜甜圈	25 小饅頭夾蛋、豆漿 米飯、龍鳳腿、油豆腐炒白菜、清炒時蔬、湯：蘿蔔大骨湯 綠豆薏仁粥	26 高纖五穀玉米脆片、牛奶 義大利麵 湯：蔬菜濃湯 奶皇包	27
28	29 端午佳節	30	31 珍珠丸子·豆漿 什錦肉絲蛋炒飯 湯：百菇湯 饅頭夾蔥蛋	<p>■ 每日飯後均有時令水果，補充健康天然維生素並幫助幼生消化。</p> <p>■ 以上餐點如有異動，請以當日實際提供為主。</p> 		