



日	一	二	三	四	五	六
		1 勞動節放假一天	2 高纖營養穀片、牛奶 米飯、紅燒豆腐、茄汁肉絲、清炒時蔬、湯：香菇湯 馬拉糕	3 黑糖小饅頭、豆漿 高纖五穀糙米飯、京醬肉絲、蒸蛋、清炒時蔬、湯：芹菜丸子湯 蔬菜瘦肉粥	4 絲瓜麵線 米飯、玉米絞肉、香蔥炒蛋、清炒時蔬、湯：青菜紫菜湯 草莓全麥吐司	5
6	7 營養玉米脆片、牛奶 什錦肉絲蛋炒飯、清炒時蔬、湯：海帶芽湯 蔥花麵包	8 鮮奶小饅頭、豆漿 米飯、紅燒雞丁、五香沙茶豆干、清炒時蔬、湯：番茄蛋花湯 玉米粥	9 蛋餅、豆漿 高纖五穀糙米飯、糖醋里肌、開陽白菜、清炒時蔬、湯：大黃瓜湯 綠豆薏仁湯	10 奶油餐包、牛奶 米飯、芙蓉蒸蛋、瓜子絞肉，湯：冬瓜排骨湯 黑糖饅頭	11 珍珠丸子、豆漿 滷肉飯、綜合滷味、清炒時蔬、湯：牛蒡湯 牛角麵包	12
13	14 杯子蛋糕、牛奶 米飯、蘑菇豬柳炒西洋芹、百頁燒肉、青炒時蔬、湯：排骨玉米湯 饅頭夾蔥蛋	15 大腸麵線 米飯、紅燒獅子頭、紅蘿蔔炒蛋、青炒時蔬、湯、肉羹湯 南瓜粥	16 芋香蘿蔔糕 高纖五穀糙米飯、香燜冬瓜肉、涼伴干絲、清炒時蔬，湯：蘿蔔排骨湯 海綿蛋糕	17 果醬三明治、牛奶 米飯、酥脆雞塊、脆白雙燴、清炒時蔬、湯：蔬菜湯 綠豆薏仁	18 鮭魚芹菜粥 香甜黃金咖哩雞肉飯、清炒時蔬、湯：蛤仔湯 波蘿麵包	19
20	21 活力燕麥粥 米飯、豉汁排骨、瓜子肉蒸蛋、青炒時蔬、三絲湯 肉燥乾拌麵	22 燒賣、豆漿 什錦炒烏龍麵、湯：柴魚豆腐味增湯 雜糧饅頭	23 奶酥小麵包 米飯、豆干炒肉絲、蒜茸海帶根、清炒時蔬，湯：番茄蛋花湯 玉米粥	24 小籠包、豆漿 米飯、橙汁雞排、肉絲炒脆筍、青炒時蔬、湯：絲瓜湯 葡萄乾吐司	25 黑糖饅頭、牛奶 米飯、玉米雞丁、炒海帶、青炒時蔬、湯：洋蔥蔬菜湯 綜合關東煮	26
27	28 蛋花雞絲麵 米飯、醬爆肉絲、香燜冬瓜、青炒時蔬、蘿蔔排骨湯 起酥蛋糕	29 小籠包、豆漿 造型義大利肉醬麵、清炒時蔬、湯：香芹丸子湯 雞茸玉米粥	30 奶油餐包、豆漿 米飯、馬鈴薯蒸肉末、彩椒干絲、清炒時蔬，湯：海帶結湯 八寶粥	31 珍珠丸子、豆漿 米飯、豆干滷肉、番茄炒蛋、清炒時蔬、湯：玉米湯 全麥起司吐司	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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。 2. 以上餐點如有異動，將以當日實際提供為主。 	