			12/5(-)	12/6 (二)	12/7(三)	12/8(四)	12/9(五)
	早 :00-	<b>餐</b> -08:40	小蛋糕 豆漿	芝麻包 五穀奶	什錦麵線	小餐包 米漿	肉鬆地瓜粥
11:	午 :00-	餐 -11:40	香甜咖哩飯	麥片飯 蠔油雞丁 客家小炒 炒波菜	白飯 打拋豬 唐揚雞 炒空心菜	小米飯 蘿蔔燒肉 三色蛋 炒高麗菜	台南米糕
			丸子湯	紫菜蛋花湯	榨菜肉絲湯	青菜豆腐湯	香菇雞湯
	食	杯	馬鈴薯、紅蘿蔔 豬肉片、青豆仁、 洋蔥、香菇、玉米 筍	麥片、雞肉、馬鈴 薯、洋蔥、波菜	豬絞肉、九層 塔、洋蔥、蕃茄 雞排、空心菜、 榨菜、豬肉絲		豬絞肉、丸子、小 黃瓜、肉鬆、香 菇、雞肉
	水	果	橘子	柳丁	香蕉	芭樂	木瓜
	點 :10-	ాప -15:00	鳳梨愛玉	肉鬆麵包 決明子茶	棒棒腿 檸檬水	關東煮	紫米紅豆湯
	晚 :00-	<b>餐</b> -17:40	南瓜蔬菜麵	白飯 梅干扣肉 紅蘿蔔炒蛋 地瓜葉 貢丸湯	鮮蔬肉末粥	白飯 三杯雞 毛豆炒豆干 小白菜 菇菇湯	鍋燒雞絲麵
	食	材					高麗菜、豬肉、紅 蘿蔔、小白菜、魚 板、 意麵
餐		没根莖 類	V	V	V	V	v
餐點類別檢	肉魚	魚豆蛋 類	V	V	V	V	v
別岭	蔬菜類		V	V	V	V	V
极核		果類	V	V	V	V	v

\*菜單「依幼兒餐點食物內容及營養基準」設計規劃,合乎幼兒每日所需營養、熱量及份數

\*本園一律使用國產豬,肉類食品不食用牛肉

\*午餐水果僅供參考,以當季水果為主



		12/12(-)	12/13(二)	12/14(三)	12/15(四)	12/16(五)
早 8:00	<b>餐</b> )-8:40	椰子麵包 豆漿	芋頭包 牛奶	玉米脆片牛奶	鍋燒雞絲麵	葡萄乾吐司 米漿
	<b>餐</b> )-11:40	紅燒蔬菜麵	小米飯 香菇燒肉 番茄炒蛋 炒油菜 冬瓜蛤蜊湯	白飯 筍干燉肉 涼拌三絲 炒豆芽 青菜蛋花湯	薏仁飯 客家小炒 塔香肉片 炒青江 山藥排骨湯	香菇瘦肉粥
食	材	秀珍菇、金針、 肉片、關廟麵	小米、豬肉、蕃 茄、蛋、香菇、 油菜、冬瓜、蛤 蜊	蘿蔔、木耳絲、	耳、芹菜、紅蘿	蘿蔔、玉米粒、
水	果	番茄	芭樂	木瓜	香蕉	香蕉
點 14:1(	ు )-15:00	黒糖豆花	仙草湯	鍋貼 麥茶	可頌麵包 蜜茶	芋頭西米露
晚 17:00	<b>餐</b> )-17:40	香菇肉羹湯 拌飯	白飯 糖醋里肌肉 韭菜花炒豆干 小白菜 味噌湯	古早味 粿仔湯	白飯 家常豆腐 三色蒸蛋 炒高麗菜 菇菇湯	鹹米苔目湯
食	材	絲、高麗菜、紅	豬肉絲、鳳梨、 韭菜花、豆干、 小白菜、肉絲、		豆腐、高麗菜、 小白菜、豬肉、 皮蛋、鹹蛋、雞 蛋、香菇	
餐點	全穀根 莖類	V	v	V	V	V
類別檢核	肉魚豆 蛋類	V	V	V	V	V
	蔬菜類	V	V	V	V	V

<sup>\*</sup>菜單「依幼兒餐點食物內容及營養基準」設計規劃,合乎幼兒每日所需營養、熱量及份數

<sup>\*</sup>本園一律使用國產豬,肉類食品不食用牛肉

<sup>\*</sup>午餐水果僅供參考,以當季水果為主

	Tree Valley	Preschool.				
		12/19(-)	12/20(二)	12/21(三)	12/22(四)	12/23(五)
早 8:0(	<b>餐</b> )-8:40	小餐包 豆漿	黑糖饅頭 牛奶	翡翠菇菇 米粉	奶皇包 黑糖撞奶	鹹小米粥
午 11:00	<b>餐</b> )-11:40	日式烏龍麵	白飯 田園三色 肉燥車輪 炒青江菜 金針排骨湯	紫米飯 瓜仔肉燥 日式蒸蛋 炒油菜 薑絲蛤蠣湯	白飯 鮮蔬咖哩 鳳梨伴木耳 炒高麗菜 蔬菜濃湯	夏威夷炒飯枸杞菇菇湯
食	材	麗菜、綜合菇、玉	紅蘿蔔、青豆仁、	紫米、醃瓜、豬絞 肉、蛋、油菜、蛤	馬鈴薯、紅蘿蔔、	豬肉、洋蔥、鳳梨、
水	果	香蕉	柳丁	芭樂	木瓜	香蕉
點	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	雞蛋布丁	椰果山粉圓	奶酥麵包 黑豆水	冬至湯圓	蜂蜜冬瓜凍
晚 17:00	<b>餐</b> )-17:40	什錦炒飯	小米飯 塔香肉片 玉米絞肉 炒小白菜	皮蛋瘦肉粥	白飯 滷豬排 番茄炒蛋 炒地瓜葉	餛飩麵
食	材		梨、玉米、絞肉、	豬肉、香菇、紅蘿 蔔、皮蛋、洋蔥、		
केंद्र का	全穀根 莖類	v	v	v	V	V
餐點類別於	肉魚豆 蛋類	V	V	V	v	V
檢核	蔬菜類	V	V	V	V	V
	水果類	V	V	V	V	V

<sup>\*</sup>菜單「依幼兒餐點食物內容及營養基準」設計規劃,合乎幼兒每日所需營養、熱量及份數

<sup>\*</sup>本園一律使用國產豬,肉類食品不食用牛肉

<sup>\*</sup>午餐水果僅供參考,以當季水果為主



		12/26(-)	12/27(二)	12/28(三)	12/29(四)	12/30(五)
早 8:0	· 餐 0-8:40	小餐包 豆漿	銀絲卷 五穀奶	白菜雲吞 麵線	芋泥麵包 牛奶	芹菜冬粉
午 11:00	· 餐 0-11:40	皮蛋瘦肉粥	糙米飯 南瓜燒肉 紅蘿蔔炒蛋 青江菜	白飯 塔香雞丁 涼拌木耳 炒高麗菜	小米飯 馬鈴薯燉肉 日式蒸蛋 炒油菜	炒什錦意麵
			香菇雞湯	芹香魚丸湯	蘿蔔排骨湯	海帶芽蛋花 湯
食	材	麗菜、玉米、紅 蘿蔔、香菇、金 針菇、秀珍菇	糙米、絞肉、車輪、蛋、紅蘿蔔、 青江菜、豆腐、 黄瓜、竹筍、雞 腿肉	塔、木耳、鳳梨、 玉米、高麗菜、	薯、玉米、毛豆 仁、紅蘿蔔、白	
水	. 果	芭樂	香蕉	柳丁	蘋果	芭樂
點 14:1	。 0-15:00	肉包 檸檬水	烤地瓜 麥茶	脆皮雞蛋糕 冬瓜茶	綠豆粉條湯	慶生蛋糕 LP33 優酪乳
晚 17:0	, <del>餐</del> 0-17:40	鍋燒意麵	白飯 洋芋燒雞 客家小炒 炒豆芽 紫菜蛋花湯	台南米糕	<ul><li>薏仁飯</li><li>茄汁豆包</li><li>柳葉魚</li><li>炒小白菜</li><li>貢丸湯</li></ul>	肉鬆廣東粥
食	材	菇、紅蘿蔔、高 麗菜、白菜	豬肉、香菇、豆	豬肉、油豆腐, 小黄瓜、金針	薏仁、番茄、豆 腐、絞肉、豆皮、	豬絞肉、肉鬆、 玉米、高麗菜、 紅蘿蔔、香菇、 秀珍菇、金針菇
केंद्र च्या	全穀根 莖類	v	V	v	V	V
餐點類別	肉魚豆 蛋類	V	V	V	V	V
檢核	蔬菜類	V	V	V	V	V
	水果類	V	V	V	V	V

<sup>\*</sup>菜單「依幼兒餐點食物內容及營養基準」設計規劃,合乎幼兒每日所需營養、熱量及份數

<sup>\*</sup>本園一律使用國產豬,肉類食品不食用牛肉

<sup>\*</sup>午餐水果僅供參考,以當季水果為主