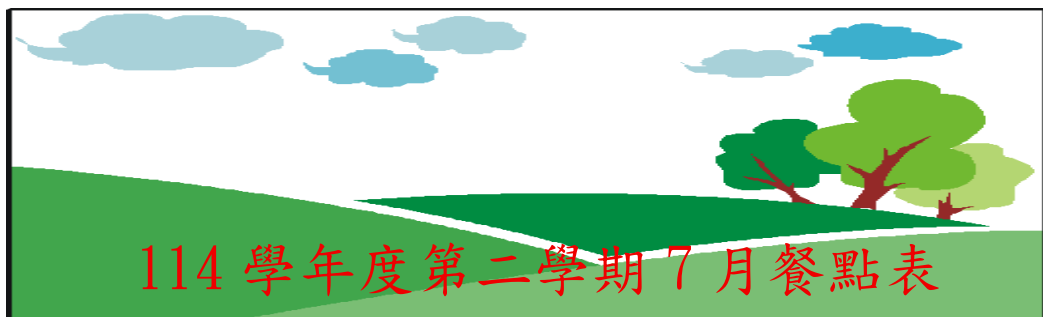


主 編：謝秀惠(園長)
編 審：歸園文教機構
食譜設計：湯美玉



日期	上午點心	午 餐	下午點心
7/01 (二)	玉米脆片、牛奶	五彩茄汁炒飯(三色豆、番茄醬、蛋、肉絲、蔥花)、紫菜蛋花湯、水果(蘋果)	水餃蛋花湯 (水餃、蛋、蔥)
7/02 (三)	蔥花貢丸湯 (貢丸、雞蛋)	青菜(豆芽菜)、滷豆干、煎蛋、味噌豆腐湯(味噌豆腐、蔥花)、水果(蘋果)	關東煮 (黑輪、菜頭、大骨)
7/03 (四)	玉米濃湯	什錦蔬菜炒麵(豆芽、素肉絲、紅蘿蔔、木耳)、薑絲冬瓜湯、水果(蘋果)(素)	什錦粥 (高麗菜、肉絲、香菇、紅蘿蔔、蔥)
7/04 (五)	黑糖饅頭、牛奶	青菜(紅蘿蔔炒蛋)、滷肉絲、菜肉卷、胡瓜魚丸湯、水果(蘋果)	綠豆湯
7/07 (一)	玉米脆片、牛奶	什錦蔬菜炒麵(高麗菜、素肉絲、紅蘿蔔、木耳)、豆薯蛋花湯、水果(蘋果)(素)	餛飩湯
7/08 (二)	吐司+牛奶	鍋燒意麵 (高麗菜、香菇、肉絲、雞蛋、黑輪)	紅豆湯
7/09 (三)	餐包+牛奶	什錦蔬菜粥(高麗菜、素肉絲、紅蘿蔔、木耳)、水果(蘋果)	沙琪瑪、麥茶
7/10 (四)	黑糖饅頭、牛奶	三色茄汁炒飯(三色豆、番茄醬、蛋、素肉絲)、胡瓜魚丸湯、水果(蘋果)(素)	水餃蛋花湯 (水餃、蛋、蔥)
7/11 (五)	冬菜餛飩 (冬菜、絞肉、小白菜)	關廟肉羹麵、水果(蘋果) (肉羹、木耳、雞蛋、高麗菜)	綠豆湯
7/14 (一)	玉米脆片、牛奶	什錦炒飯(高麗菜、肉絲、紅蘿蔔、木耳)、胡瓜魚丸湯、水果(西瓜)	什錦粥 (高麗菜、肉絲、香菇、紅蘿蔔、蔥)
7/15 (二)	黑輪蛋花湯 (黑輪、雞蛋、蔥)	三色茄汁炒飯(三色豆、番茄醬、蛋、素肉絲)、胡瓜魚丸湯、水果(蘋果)(素)	水餃蛋花湯 (水餃、蛋)
7/16 (三)	吐司+牛奶	鍋燒意麵 (高麗菜、香菇、肉絲、雞蛋、黑輪)	綠豆湯
7/17 (四)	黑糖饅頭、牛奶	關廟肉羹麵、水果(蘋果) (肉羹、木耳、雞蛋、高麗菜)	水煮蛋、麥茶
7/18 (五)	餐包+牛奶	什錦蔬菜咖哩燴飯(雞肉、洋蔥、紅蘿蔔、咖哩)、水果(蘋果)	紅豆湯
7/21 (一)	玉米脆片、牛奶	什錦炒麵(高麗菜、肉絲、紅蘿蔔、木耳)、榨菜肉絲湯、水果(蘋果)	水餃蛋花湯 (水餃、蛋、蔥)
7/22 (二)	什錦蛋花湯	青菜(洋蔥炒蛋)、紅燒豆腐、芙蓉蛋、紫菜蛋花湯、水果(蘋果)	香菇肉羹 (香菇、肉羹、木耳、紅蘿蔔)
7/23 (三)	冬菜餛飩 (冬菜、絞肉、小白菜)	什錦蔬菜咖哩燴飯(雞肉、洋蔥、紅蘿蔔、咖哩)、水果(蘋果)	什錦粥 (高麗菜、肉絲、香菇、紅蘿蔔、蔥)
7/24 (四)	黑糖饅頭、牛奶	青菜(絲瓜)、菜肉卷、滷冬瓜、龍骨菜頭湯、水果(蘋果)	水煮蛋、麥茶
7/25 (五)	蔬菜蛋花湯 (小白菜、紫菜、雞蛋)	什錦蔬菜炒飯(三色豆、番茄醬、蛋、素肉絲)、豆薯蛋花湯、水果(蘋果)(素)	蛋花麵線 (雞蛋、麵線、薑絲)
7/28 (一)	玉米脆片、牛奶	五彩茄汁炒飯(三色豆、番茄醬、蛋、肉絲、蔥花)、紫菜蛋花湯、水果(蘋果)	水餃蛋花湯 (水餃、蛋、蔥)
7/29 (二)	白菜豆腐味噌湯 (白菜、豆腐)	青菜(紅蘿蔔炒蛋)、滷肉絲、菜肉卷、胡瓜魚丸湯、水果(蘋果)	綠豆湯
7/30 (三)	冬菜餛飩 (冬菜、絞肉、小白菜)	三鮮什錦蔬菜滷麵(魚羹、肉羹、高麗菜、木耳、筍絲、蛋花、紅蘿蔔)、水果(蘋果)	沙琪瑪、麥茶
7/31 (四)	火腿蔬菜湯 (玉米、青豆仁、雞蛋、火腿)	青菜(洋蔥炒蛋)、紅燒豆腐、芙蓉蛋、紫菜蛋花湯、水果(蘋果)	水煮蛋、麥茶

※備註：1、遇特殊狀況(如颱風、退貨、菜價上揚)變動食譜。
2、水果係暫定
3、本園一律使用國產豬、牛等食材

