

主 編：謝秀惠(園長)
 審：歸園文教機構
 食譜設計：謝秀惠



日期	上午點心	午餐	下午點心
8/03 (一)	麥片、牛奶	三色茄汁蛋炒飯(三色豆. 番茄醬. 洋蔥. 肉絲)、大骨蘿蔔湯. 水果(芭樂)	水餃湯
8/04 (二)	蔥花魚丸湯(蔥. 魚丸)	青菜(小白菜)、滷車輪、番茄炒蛋、味噌豆腐湯、水果(蘋果)	香菇肉羹
8/05 (三)	玉米蛋花湯(玉米. 雞蛋)	什錦蔬菜五彩鹹粥(高麗菜. 紅蘿蔔. 香菇. 肉燥. 三色豆)、水果(蘋果)	雞絲麵
8/06 (四)	味噌蔬菜豆腐湯(味噌. 小白菜. 豆腐)	青菜(絲瓜)、炒豆干、滷蛋、紫菜蛋花湯、水果(芭樂)(素)	關東煮
8/07 (五)	餛飩湯	什錦咖哩蔬菜燴飯(洋蔥. 雞肉. 紅蘿蔔. 馬鈴薯. 咖哩)、水果(蘋果)	綠豆湯
8/10 (一)	麥片、牛奶	鍋燒意麵(小魚丸. 高麗菜. 蛋. 肉絲)、水果(蘋果)	水餃蛋花湯
8/11 (二)	玉米蛋花湯(玉米. 雞蛋)	青菜(小白菜)、瓜仔肉燥(瓜仔. 豬肉)、炒蛋(雞蛋)、當歸素腸湯(當歸包. 素腸)、水果(蘋果)	綠豆湯(綠豆)
8/12 (三)	味噌蔬菜豆腐湯(味噌. 小白菜. 豆腐)	三色蔬菜粥(三色豆. 木耳. 蛋. 高麗菜)、素鬆水果(蘋果)(素)	當歸麵線(當歸. 麵線)
8/13 (四)	饅頭+牛奶	青菜(絲瓜)、芙蓉蛋(雞蛋)、滷豆干(豆干)、味噌豆腐湯(味噌. 豆腐)、水果	關東煮(甜不辣. 黑輪. 小貢丸)
8/14 (五)	蔥花貢丸湯	炒飯(高麗菜. 紅蘿蔔. 木耳. 香菇. 肉絲.)、薑絲冬瓜湯(薑. 冬瓜)、水果(蘋果)	榨菜肉絲麵(豆芽菜. 榨菜. 豬肉. 麵條)
8/17 (一)	麥片+牛奶	什錦蔬菜炒麵(三色豆. 木耳. 紅蘿蔔. 蛋絲. 香菇)、當歸素腸湯(當歸包. 素腸)、水果(芭樂)	什錦肉羹湯(高麗菜. 木耳. 紅蘿蔔. 肉羹)
8/18 (二)	火腿蛋花湯	青菜(小白菜)、肉燥泡芙(豬肉. 麵筋)、蒸蛋(雞蛋)、味噌豆腐湯(味噌. 豆腐)、水果(蘋果)	冬菜冬粉
8/19 (三)	味噌蔬菜豆腐湯(味噌. 小白菜. 豆腐)	白粥、滷素腸(素腸)、素鬆、洋蔥炒蛋(雞蛋)、水果(蘋果)(素)	當歸麵線
8/20 (四)	饅頭+牛奶	青菜(絲瓜)、蔥花炒蛋(蔥. 雞蛋)、滷黑輪(黑輪)、味噌豆腐湯(味噌. 豆腐)、水果(蘋果)	水餃蛋花湯
8/21 (五)	餛飩湯	什錦咖哩蔬菜燴飯(洋蔥. 雞肉. 紅蘿蔔. 馬鈴薯. 咖哩)、水果(蘋果)	紅豆湯
8/24 (一)	玉米脆片、牛奶	三色蔬菜炒麵(三色豆. 木耳. 蛋. 高麗菜. 肉絲)、紫菜蛋花湯(紫菜. 雞蛋)、水果(蘋果)	水餃蛋花湯
8/25 (二)	甜不辣蛋花湯	青菜(小白菜)、滷黑輪(黑輪)、蒸蛋(雞蛋)、味噌豆腐湯(味噌. 豆腐)、水果(蘋果)	綠豆湯
8/26 (三)	味噌蔬菜豆腐湯(味噌. 小白菜. 豆腐)	三鮮什錦蔬菜粥(高麗菜. 玉米. 紅蘿蔔)、水果(蘋果)	榨菜肉絲麵(豆芽菜. 榨菜. 豬肉. 麵條)
8/27 (四)	饅頭+牛奶	青菜(絲瓜)、炒蛋(雞蛋)、滷瓜仔肉(瓜仔. 豬肉)、味噌豆腐湯(味噌. 豆腐)、水果(蘋果)	關東煮(甜不辣. 黑輪. 小貢丸)
8/28 (五)	玉米蛋花湯(玉米. 雞蛋)	鍋燒意麵(小魚丸. 高麗菜. 蛋. 肉絲)、水果(蘋果)	香菇肉羹湯

※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