

日期	早上點心	午餐 + 水果	下午點心
11/1(三)	珍珠丸子+蛋花湯	南瓜炒麵+白煮蛋+菇菇雞湯+香蕉	虱目魚柳粥
11/2(四)	玉米片+牛奶	地瓜飯+雞肉咖哩+筊白筍三絲+番茄蛋花湯+西瓜	奶油麵包+麥茶
11/3(五)	起士吐司+米漿	藜麥飯+豆芽燒肉片+洋蔥炒蛋+黃瓜排骨湯+火龍果	海苔燒+檸檬愛玉
11/6(一)	蛋香雞絲麵	香芋鹹粥+滷蛋+木瓜	蔬菜蘿蔔糕湯
11/7(二)	可頌+薏仁漿	白飯+麵輪燒五花+地瓜葉+鮭魚味噌豆腐湯+芭樂	紅豆豆花
11/8(三)	生日蛋糕-11月慶生	清炒蛤蜊義大利麵+滷蛋+莧菜魷仔魚湯+香蕉	小肉包+紫菜湯
11/9(四)	蒸地瓜+麥茶	小米飯+豆腐蒸肉餅+白菜滷+黑輪蘿蔔湯+香吉士	仙草綠豆蒜
11/10(五)	小餐包+決明子茶	胚芽飯+三杯彩椒雞+高麗菜+海菜蛋花湯+火龍果	芝麻包+黑豆茶
11/13(一)	蔬菜麵線	水餃+酸辣湯+木瓜	關東煮
11/14(二)	黑糖小饅頭+牛奶	黑豆飯+麵筋燒排骨+鵝白菜+蘿蔔丸子湯+芭樂	巧達濃湯
11/15(三)	白菜豆腐餛飩湯	客家米苔目+滷鵪鶉蛋+冬瓜蛤蜊湯+香蕉	銀絲卷+米漿
11/16(四)	小餐包+豆漿	白飯+豬肉咖哩+客家小炒+紫菜肉片湯+香吉士	南瓜粥+魚鬆
11/17(五)	燒賣+蔬菜湯	藜麥飯+豆干滷翅腿+莧菜+四神排骨湯+火龍果	奶皇包+薏仁漿
11/20(一)	蛋香雞絲麵	鮭魚玉米炒飯+冬瓜丸子湯+木瓜	蔬菜魷仔魚粥
11/21(二)	起士吐司+米漿	黑豆飯+洋蔥壽喜燒肉片+番茄炒蛋+豆芽豆腐湯+芭樂	海苔燒+檸檬愛玉
11/22(三)	珍珠丸子+蛋花湯	海鮮蔬菜湯麵+滷鵪鶉蛋+香蕉	可頌+麥茶
11/23(四)	玉米片+牛奶	白飯+豆酥鱸魚片+油菜+菇菇雞湯+香吉士	粉圓豆花
11/24(五)	奶油麵包+豆漿	胚芽飯+糖醋彩椒雞腿丁+青花菜+海菜蛋花湯+火龍果	蒸地瓜+決明子茶
11/27(一)	麻香麵線	藜麥雞茸玉米粥+滷蛋+木瓜	蔬菜蘿蔔糕湯
11/28(二)	白菜豆腐餛飩湯	小米飯+豆芽燒肉片+空心菜+蘿蔔排骨湯+芭樂	奶皇包+麥茶
11/29(三)	燒賣+蔬菜湯	番茄肉醬義大利麵+玉米濃湯+香蕉	綠豆蒜西米露
11/30(四)	起士吐司+米漿	白飯+南瓜蒸蛋+腐竹木耳+鯛魚味噌豆腐湯+香吉士	歡樂雞塊+決明子茶

- 備註：
- 一、本園餐點供應國產豬肉(台糖)；每日蔬菜、水果得依市場情況做彈性調整。
 - 二、本餐點蔬果安排以當令為主，每日餐點均含全穀根莖類、豆、魚、肉蛋類及蔬菜水果等六大類食物，少再製食物的使用，為幼兒飲食安全做最好的把關。
 - 三、時蔬及餐點會以市場狀況彈性調整，鋼幼健康成長餐，低油、低糖、長高不長胖。