



		D1-16	D2-17	D3-18	D4-19	D5-20	D6-21	D7-22	D8-23
早餐	主食	水餃	家常米粉	-	水餃	肉絲炒麵	-	蟹絲炒烏龍	肉絲炒米粉
	湯	玉米湯	冬菜湯	-	蒲瓜湯	筍絲湯	-	味噌海帶湯	當歸素絲湯
	粥品(一)	紫薯毛豆粥	翡翠玉米粥	高纖雜糧粥	芹香芋頭粥	金瓜枸杞粥	蔬菜瘦肉粥	紅仁芋粥	什蔬洋芋粥
	粥品(二)	-	-	洋芋素腿粥	-	-	蔬菜素肉粥	-	-
	青菜	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬
	副菜(一)	滷大黑乾	花瓜烤麩	滷麵腸	滷四角油腐	滷麵輪	滷素雞片	滷豆包	滷豆腸
	副菜(二)	花生肉燥	香菇肉燥	彩丁肉燥	馬鈴薯肉燥	香菇肉燥	芋香肉燥	玉米肉燥	花生肉燥
午餐	治療餐主食	薑黃飯	地瓜飯	小米飯	黑芝麻飯	紅麴飯	麥片飯	海苔飯	紫米飯
	主菜	義式烤雞塊	蔥燒魚排	紅燒豬排	炸雞腿	蒲燒鯛魚	泡菜豬	瓜仔雞	香烤鯖魚
	治療主菜(一)	義式烤雞塊	蔥燒魚排	紅燒豬排	燒烤雞腿	蔥燒鯛魚	香蔥肉片	紅燒雞	香烤鯖魚
	月子主菜(二)	橙汁排骨	銀杏燒雞	塔香蛤蠣	蒜香白蝦	紅燒獅子頭	和風腿排	家常爌肉	紅燒獅子頭
	軟剝主菜	沙茶雞丁	蔥燒魚排	紅燒肉燥	蜜汁雞丁	蔥燒鯛魚	蒜香肉末	瓜仔雞	蒜香魚片
	半葷	什錦甜不辣	清燒包白	小瓜素雞	榨菜肉絲	客家小炒	鮮味冬瓜	醬燒寬粉	紅蘿蔔炒蛋
	副菜	塔香海茸	薑絲南瓜	爌筍乾	大瓜丸片	番茄白花	椒鹽玉筍	紅燒茄子	雙色木耳
	青菜	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬
	小菜	牛蒡絲	櫻花蝦卵	蜜汁海帶捲	黃金貢饗	炒菜脯	娘惹山藥捲	花生小魚	蜜豆棗
	素菜	枸杞高麗菜	青江菜	番茄金筍	炒彩椒木耳片	炒豆芽	炒高麗	炒蒲瓜	豆苗玉米筍
	湯	薑絲黃瓜湯	番茄蛋花湯	味噌菜頭湯	紫菜金茸湯	薑絲海芽湯	羅宋湯	玉米湯	綠豆甜湯
晚餐	治療餐主食	糙米飯	藜麥飯	海苔飯	紫米飯	糙米飯	薑黃飯	地瓜飯	小米飯
	主菜	沙茶豬柳	咖哩雞	豆酥蒸魚	打拋豬肉	黃金無骨雞	酥炸魚丁	蔥燒排骨	油蔥雞腿
	治療主菜(一)	沙茶豬柳	咖哩雞	豆酥蒸魚	紅椒豬肉	彩椒雞丁	薑汁魚片	蔥燒排骨	油蔥雞腿
	月子主菜(二)	沙茶魷魚	蒲燒鯛魚	栗子燒雞	鹽烤鮭魚	塔香中捲	醋溜雞球	南瓜燉雞	西芹魷魚
	軟剝主菜	蒜香肉絲	咖哩雞丁	豆酥蒸魚	打拋豬肉	彩椒雞丁	薑汁魚片	蔥燒豬肉	油蔥雞丁
	半葷	肉燥筍丁	腐皮銀芽	螞蟻上樹	玉米炒蛋	肉末雪菜	白菜海鮮羹	培根洋芋	五味豆腐
	副菜	四季豆	枸杞海苗	清炒高麗菜	什錦纖菇	雙色蘿蔔	八角麵輪	芹香海根	金瓜粉絲
	青菜	西芹紅片	鮮菇佛手瓜	芥藍菜	油菜	大陸妹	空心菜	A菜	青江菜
	小菜	蜜豆棗	蒜香毛豆莢	脆辣蘿蔔	大雞卷片	牛蒡絲	九層花枝丸	蒜末黃芽	炒酸菜尾
	第二素	炒蒲瓜	薑絲豆苗	紅燒冬瓜	滷苦瓜圈	素蠔茄片	枸杞絲瓜	炒青椒	紅椒青花
湯	榨菜絲湯	當歸素肉湯	髮菜湯	洛神酸梅湯	當歸麵線湯	冬菜湯	南瓜枸杞湯	什錦菇湯	
早餐		D9-24	D10-25	D11-26	D12-27	D13-28	D14-29	D15-30	
	主食	-	沙茶炒麵	水餃	-	南瓜炒米粉	日式炒烏龍	-	
	湯	-	枸杞金針湯	芋珠粉絲湯	-	芫荽菜頭湯	蔭鳳梨冬瓜湯	-	
	粥品(一)	翡翠吻魚粥	地瓜枸杞粥	芋頭素肉粥	鮭魚滑蛋粥	玉米洋芋粥	大瓜粥	香菇芋頭粥	
	粥品(二)	翡翠地瓜粥	-	-	紫薯麥片粥	-	-	芋頭素肉粥	
	青菜	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	
	副菜(一)	花瓜烤麩	滷麵輪	滷素雞片	滷豆乾片	滷麵腸	滷豆包	滷油腐	
副菜(二)	香菇肉燥	彩丁肉燥	芋丁肉燥	香菇肉燥	毛豆肉燥	玉米肉燥	花生肉燥		
午餐	治療餐主食	紅麴飯	薑黃飯	地瓜飯	小米飯	薑黃飯	藜麥飯	海苔飯	
	主菜	蒜泥白肉	照燒雞塊	芝麻蒲燒鯛	醋香里肌	三杯雞	炸柳葉魚	蒜味豬排	
	治療主菜(一)	蒜泥白肉	照燒雞塊	芝麻烤魚片	醋香里肌	三杯雞	薑味魚排	蒜味豬排	
	月子主菜(二)	和風腿排	塔香蛤蠣	蘑菇肉絲	糖醋雞	蔥爆白蝦	橙汁排骨	蓮藕燉雞	
	軟剝主菜	蒜香肉絲	照燒雞丁	芝麻烤魚片	蒜末絞肉	三杯雞丁	薑味魚排	蒜味豬肉	
	半葷	毛豆玉米	肉絲燻筍	開陽白菜	雙色海帶	枸杞炒高麗	奶香白菜	彩丁百匯	
	副菜	塔香百頁	紅仁黃芽	土豆麵筋	椒鹽地瓜	雜菜粉條	雪菜甜不辣	雙蓮麵輪	
	青菜	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	
	小菜	芋頭丸	蜜汁海帶捲	大雞片捲	蜜豆棗	牛蒡絲	九層花枝丸	脆辣蘿蔔	
	素菜	雙色雲絲	滷苦瓜片	紅彩櫛瓜	甜椒金筍	雙色山藥	炒大瓜片	黃瓜木耳	
湯	當歸麵線湯	薑絲南瓜湯	冬菜湯	榨菜素絲湯	玉米湯	冬瓜茶	昆布髮菜湯		
晚餐	治療餐主食	糙米飯	麥片飯	海苔飯	紫米飯	糙米飯	地瓜飯	小米飯	
	主菜	樹子蒸銀斑	馬鈴薯燉肉	燒烤雞翅	炸魚排	筍乾豬柳	蜜汁雞腿	香烤鯖魚	
	治療主菜(一)	樹子蒸銀斑	馬鈴薯燉肉	燒烤雞翅	紅燒魚片	筍乾豬柳	蜜汁雞腿	香烤鯖魚	
	月子主菜(二)	醬燒豬腳	蔥爆白蝦	薑煸中捲	檸檬翅小腿	香烤鮭魚	香菇肉燥	豆瓣魚片	
	軟剝主菜	樹子蒸魚	馬鈴薯燉肉	醬香雞丁	紅燒魚片	蒜香豬肉絲	蜜汁雞丁	和風腿排	
	半葷	芋香干丁	關東煮	彩丁百匯	蠔油肉絲	蕃茄洋葱炒蛋	甜蔥肉絲	苦瓜肉燥	
	副菜	海芽炒蛋	酸菜麵腸	三杯茄子	清脆芹片	椒香涼薯	金菇絲瓜	咖哩洋芋	
	青菜	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	
	小菜	蒜香雪裡紅	黃金貢饗	蔭豉炒菜脯	櫻花蝦卵	炒酸尾	幼筍木耳	黑輪	
	素菜	蒲瓜	芝麻四季豆	滷蘿蔔圈	炒豆苗	炒佛手瓜	炒敏豆金筍	紅椒豆苗	
湯	芫荽竹筍湯	紅豆湯	薑絲冬瓜湯	味噌豆腐湯	蒲瓜湯	金針湯	芋珠粉絲湯		

如遇氣候、天災或供貨等不可抗力之因素，本廚房將以等值之食材更替，如有不便敬請見諒。

最後檢閱日期：2022年10月10日