111-10月[飲食文化特色]				
日期	10/3(一)	10/4(二)	10/5(三)	10/6(四)
主食	麥片飯	燕麥飯	蕎麥飯	糙米飯
主菜	泰式打拋豬	糖醋雞丁	紅糟魚丁	五香滷蛋*1
副菜1	焗烤南瓜洋芋	關東煮	木須炒蛋	咖哩豆腐煲
副菜2	芋香白菜	鮮菇扁蒲	韭香銀芽	玉筍花椰
青菜	青江菜	有機黑葉白菜	油菜	蚵白菜
湯	海帶排骨湯	綠豆地瓜湯	肉骨茶湯	番茄薄菇腐皮湯
附餐			水果	保久乳

111-10月[飲食文化特色]				
日期	10/3(一)	10/4(二)	10/5(三)	10/6(四)
主食	麥片飯	燕麥飯	蕎麥飯	糙米飯
主菜	香菇干丁	紅燒豆包	塔香百頁	咖哩豆腐煲
副菜1	海苔洋芋	關東煮	香芹炒干絲	素牛蒡排*1
副菜2	芋香白色	鮮菇扁蒲	梅干苦瓜	玉筍花椰
青菜	青江菜	有機黑葉白菜	油菜	蚵白菜
湯	薑絲海帶湯	綠豆地瓜湯	肉骨茶湯	番茄薄菇腐皮湯
附餐			水果	保久乳

10/7(五)
日式炒烏龍
香滷雞翅*1
絲瓜豆包
蕹菜
肉羹湯

10/7(五)
日式炒烏龍
青龍椒干片
絲瓜豆包
蕹菜
素肉羹湯