

111-8,9月[飲食文化特色]				
日期	8/30(二)	8/31(三)	9/1(四)	9/2(五)
主食	白米飯	紫米飯	韓式拌飯	糙米飯
主菜	紅燒嫩肉	泰式綠咖哩雞	洋蔥鮪魚炒蛋	蔥油雞丁
副菜1	螞蟻上樹	蜜汁滷味	丸片黃瓜	台式甜不辣
副菜2	鮮菇扁蒲	玉筍花椰	-	韭香銀芽
青菜	有機小松葉	蕕菜	青江菜	蚵白菜
湯	玉米蛋花湯	紅棗桂圓銀耳湯	蕃茄豆腐湯	肉骨茶湯
附餐		水果	保久乳	



111-8,9月[飲食文化特色]				
日期	8/30(二)	8/31(三)	9/1(四)	9/2(五)
主食	白米飯	紫米飯	韓式拌飯	糙米飯
主菜	鳳梨木耳炒麵腸	泰式綠咖哩豆包	酸菜炒素肚	素白帶魚 *1
副菜1	螞蟻上樹	蜜汁滷味	丸片黃瓜	台式甜不辣
副菜2	鮮菇扁蒲	玉筍花椰	-	水蓮炒豆包
青菜	有機小松葉	蕕菜	青江菜	蚵白菜
湯	玉米銀蘿湯	紅棗桂圓銀耳湯	蕃茄豆腐湯	素肉骨茶湯
附餐		水果	保久乳	

