

日	一	二	三	四	五	六
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 每日飯後均有時令水果，補充健康天然維生素幫助消化。</li> <li>● 以下餐點如有異動，將以當日實際提供為主</li> </ul>		<b>1</b> <b>勞動節</b> <b>放假一天</b>	<b>2</b> 玉米片・牛奶 肉絲蛋炒飯、湯：油豆腐蘿蔔湯 蔥花卷	<b>3</b> 黑糖饅頭、豆漿 米飯、香酥雞排、肉末蒸蛋、清炒時蔬、湯：馬鈴薯玉米濃湯 起司三明治	<b>4</b>
5	<b>6</b> 奶油捲、牛奶 米飯、蔥香吻仔魚、菇燒烤麩、清炒時蔬、湯：金針排骨湯 八寶粥	<b>7</b> 可口鮮肉包・牛奶 什錦烏龍炒麵、湯：大骨貢丸湯 雜糧饅頭	<b>8</b> 蛋餅・豆漿 米飯、茄汁里肌、鮑菇青江菜、清炒時蔬、湯：絲瓜肉片湯 草莓吐司	<b>9</b> 奶油餐包・豆漿 米飯、蘑菇肉片、洋蔥炒蛋、清炒時蔬、湯：大黃瓜丸子湯 綠豆薏仁湯	<b>10</b> 燒賣、豆漿 香甜咖哩雞肉飯、湯：大骨貢丸湯 蔥花麵包	<b>11</b>
<b>12</b> <b>母親節快樂！</b>	<b>13</b> 蛋香雞絲麵 米飯、洋蔥肉絲、香菇蒸蛋、清炒時蔬、湯：蘿蔔大骨湯 香筍鮮肉包	<b>14</b> 香煎蘿蔔糕 米飯、香酥里肌、滷豆乾海帶結、清炒時蔬、湯：三鮮絲湯 蘿蔔關東煮	<b>15</b> 蛋吐司・豆漿 米飯、脆筍炒肉絲、蕃茄滑蛋、清炒時蔬、湯：皇帝豆排骨湯 波蘿麵包	<b>16</b> 珍珠丸子 米飯、彩椒雞丁、百頁燒肉、清炒時蔬、湯：白菜蛋花湯 香菇肉絲米粉湯	<b>17</b> 小饅頭夾蔥蛋・豆漿 米飯、蒸瓜仔肉餅、洋蔥炒蛋、清炒時蔬、湯：玉米湯 果醬三明治	<b>18</b>
<b>19</b>	<b>20</b> 蜂蜜蛋糕・牛奶 米飯、馬鈴薯燉肉、金菇三絲、清炒時蔬、湯：豆腐味噌湯 芋泥包	<b>21</b> 地瓜粥 肉羹麵、滷味拼盤 雜糧饅頭	<b>22</b> 黑糖饅頭、豆漿 米飯、蔥爆豬柳、肉末蒸蛋、清炒時蔬、湯：馬鈴薯玉米濃湯 起司三明治	<b>23</b> 小籠包・牛奶 米飯、豆干炒肉絲、韭香豆芽、清炒時蔬、湯：冬瓜大骨湯 紅豆薏仁	<b>24</b> 玉兔包・豆漿 米飯、雞排、翠綠青花、清炒時蔬、湯：香菇雞湯 牛角麵包	<b>25</b>
<b>26</b>	<b>27</b> 肉絲蛋花粥 什錦肉絲炒飯、清炒時蔬、湯：番茄豆腐蛋花湯 葡萄吐司	<b>28</b> 鮮奶小饅頭 米飯、香煎豬排、紅燒油豆腐、清炒時蔬、湯：筍片排骨湯 綜合米粉湯	<b>29</b> 綜合玉米片、牛奶 米飯、豆干炒肉絲、玉米絞肉、青炒時蔬、海結排骨湯 青蔥花捲	<b>30</b> 奶油餐包、牛奶 米飯、玉米雞丁、杏鮑菇肉絲、清炒時蔬、湯：蘿蔔排骨湯 黃金銀絲卷	<b>31</b> 蛋餅・豆漿 香甜咖哩雞肉飯、清炒時蔬、湯：蔬菜湯 奶香包	