

日期	主食	主菜	副菜	副菜	湯品/飲品(素食可用)
8/1(四)	米飯	肉燥 (前一天要入味)	燜南瓜	炒高麗菜	蛋花白菜湯 (全素)
8/2(五)	米飯	蔥段爆豬柳 (俊傑)	紅蘿蔔炒雞蛋	炒花椰菜	紫菜湯
8/5(一)	米飯	糖醋五花肉片 (義大利口味)	炒小白菜 (注意顏色)	炒玉米+紅蘿蔔丁 (全素)	金針湯
8/6(二)	鍋燒意麵 (2/3 麵)/ 素(無肉)				
8/7(三)	水餃一人 6 顆/素水 餃				豆薯絲蛋湯
8/8(四)	米飯	煎洋蔥 里肌肉片 (煎臺)	蒜香地瓜葉	蔥花蛋/ 紅蘿蔔煎蛋(素)	海帶芽湯
8/9(五)	米飯	三杯雞丁+ 百頁豆腐	玉米煎蛋 (玉米多)	炒高麗菜	味增湯
8/12(一)	土魠魚湯 麵 /素(無肉)	菜圃(煮、浸泡) 炒蛋	炒小黃瓜		
8/13(二)	米飯	炸豬排(3 小片)	醬燒冬瓜 (夠鹹)	炒莧菜	大黃瓜湯
8/14(三)	米飯	咖哩 豬肉塊(肉角) /素(無肉)	番茄炒蛋 (蛋煮法+炒番 茄)	炒莧菜	豆薯絲湯
8/15(四)	吻仔魚粥 /素(無肉)	滷豆腐+車輪 (魯包)	魯味菜頭 (魯包)		麥茶/炒時蔬(素)
8/16(五)	米飯	滷味腿肉+貢丸 (魯包)	炒豆薯	炒綠花椰菜	綠豆湯
8/19(一)	米飯	洋蔥五花肉片 (親子丼)	炒筍莖	炒高麗菜	酸辣湯
8/20(二)	蔬菜肉絲 麵線(湯) /素(無肉)	魯味 米血、豆包	紅蘿蔔炒蛋		
8/21(三)	米飯	浦燒魚	洋蔥炒蛋 /素玉米煎蛋	炒空心菜	刺瓜湯
8/22(四)	米飯	咖哩雞 /素(無肉)	炒油菜	炒三絲	香菇湯
8/23(五)	夏威夷披薩 (素) 提早準備	茶葉蛋 1/2			麥茶

因應雨季，時蔬價格偏高，容許適時調整菜單內容。