餐點組:廖雅玲老師

	. , , ,	, 十一主也 一主因	V 11 V 17 V		1 / >	1 //4	0 月 历 長 加 元		K	1 VIII - 1/3	''	, ,	
	星期	早點	午			餐				餐點類別檢核			
日期			主食	主菜	副菜一	副菜二	湯	水果	午 點	全榖根莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	水果類
1	Ξ	生日蛋糕、鮮奶	胚芽米	醬燒肉片	洋蔥燴蛋	有機蔬菜	黄耆枸杞雞湯	時令水果	小可頌、養樂多	✓	√	✓	√
2	四	薑絲吻仔魚粥	紫米飯	香酥魚	鮮菇燴山藥	有機蔬菜	紅蘿蔔海帶結排骨湯	時令水果	蔥油餅、柚子茶	✓	√	✓	√
3	五	香鬆鮭魚拌飯、豆漿	香菇肉燥麵		滷海帶豆干丁	有機蔬菜	紫菜蛋花湯	時令水果	冬瓜粉圓蜜		√	✓	✓
6	_	奶皇包、鮮奶	薏仁飯	蔥爆豬柳	糖醋豆包	有機蔬菜	蘿蔔玉米排骨湯	時令水果	紅豆小湯圓	√	✓	✓	√
7	=	彩蔬湯餃	糙米飯	香菇燉肉末	海苔蒸蛋	有機蔬菜	瓜瓜雞湯	時令水果	關東煮	√	√	√	√
8	Ξ	蕃茄雞蛋湯麵	胚芽米	蠔油雞肉	玉米肉末	有機蔬菜	肉絲豆腐羹	時令水果	起士火腿吐司 、純果汁	✓	√	√	√
9	四	黒糖捲、米漿	紫米飯	清蒸魚	滷肉油豆腐	有機蔬菜	冬瓜蛤蜊湯	時令水果	肉燥米粉湯	✓	√	√	√
10	五	榨菜肉絲麵	咖哩雞肉飯			有機蔬菜	玉米濃湯	時令水果	南瓜水果吐司、 紅棗茶	✓	√	√	√
13	_	玉米脆片、鮮奶	薏仁飯	三杯雞	玉米炒蛋	有機蔬菜	山藥紅棗排骨湯	時令水果	黑糖西谷米甜湯	√	√	√	√
14	=	小起司捲、米漿	糙米飯	洋蔥燴里肌	蕃茄豆腐	有機蔬菜	香菇雞湯	時令水果	鹹粿湯	✓	√	✓	✓
15	Ξ	雞肉蔬菜粥	胚芽米	左宗棠雞	香菇蒸蛋	有機蔬菜	什錦鮮菇湯	時令水果	黒糖馬拉糕、 養生茶	✓	√	√	√
16	四	蛋花雞絲麵	紫米飯	糖醋魚	豆皮炒時蔬	有機蔬菜	金針赤肉湯	時令水果	茶葉蛋、青菜湯	✓	✓	√	√
17	五	三鮮豆簽羹	油飯 滷蛋、		滷蛋、小豆干	有機蔬菜	鮮鮭魚湯	時令水果	日式蘋果麵包、 豆漿	✓	√	√	√
20	_	小兔包、鮮奶	薏仁飯	梅干扣肉	什錦燴小黃瓜	有機蔬菜	金瓜排骨湯	時令水果	玉米雞茸粥	✓	√	√	√
21	=	擔仔清湯麵	糙米飯	泰式打拋豬	吻仔魚煎蛋	有機蔬菜	肉絲羹湯	時令水果	燒仙草	✓	√	√	√
22	Ξ	芋香什錦鹹粥	胚芽米	蔥爆雞丁	咖哩燴洋芋	有機蔬菜	蕃茄排骨湯	時令水果	焦糖布丁	✓	✓	✓	√
23	四	饅頭夾蛋、米漿	紫米飯	酥香蝦捲	菜脯蛋	有機蔬菜	蘿蔔蛤蜊湯	時令水果	日式烏龍拉麵	✓	✓	✓	√
24	五		戶外教學-郭元益糕餅博物館-餐點:麵包餐盒							✓	√	√	√
25	六	高麗菜什錦粥	香腸	计 蛋炒飯	香酥雞塊	有機蔬菜	薑絲鱸魚清湯	時令水果	奶油果醬吐司捲 、枸杞桂圓茶	✓	√	√	√
27	_	小鮮肉包、米漿	薏仁飯	糖醋肉	大黄瓜燴花枝丸	有機蔬菜	三色排骨湯	時令水果	芋頭糕、蛋花湯	✓	✓	✓	√
28	=	青蔥蛋花麵	糙米飯	紅糟肉片	蔥花烘蛋	有機蔬菜	酸辣湯	時令水果	鮮肉燒賣、 決明子茶	✓	~	√	√
29	Ξ	廣東瘦肉粥	胚芽米	醬爆雞丁	涼拌乾絲	有機蔬菜	蕃茄蔥花蛋湯	時令水果	奶 酪	✓	√	√	√
30	四	豬五花味噌烏龍麵	紫米飯	香煎魚	三色蒸蛋	有機蔬菜	大黃瓜排骨湯	時令水果	玉米、冬瓜茶	✓	√	√	√
31	五	台式鹹粥	義	大利麵	滷小棒腿	有機蔬菜	洋蔥南瓜濃湯	時令水果	杯子蛋糕、 麥茶	✓	✓	√	√
31	五	台式鹹粥	義。	大利麵	滷小棒腿	有機蔬菜	洋蔥南瓜濃湯	時令水果	杯子蛋糕、 麥茶	✓	V	`	/

註:1.每日均備有蔬菜、水果,均衡幼兒營養之攝取。 2.若您家寶寶有過敏現象或不吃的餐點,請事先告知老師;以避免幼兒因攝取而導致過敏現象

^{3.} 本餐點內容將視當月活動情形以及特殊狀況,做適當調整。

^{★★4.}本園採用國內在地豬肉,來源為**『新北市肉品拍買市場』、『台灣卜蜂企業有限公司**』之毛豬、向「**豐得國際實業有限公司**」供應廠商採買。