

日期	星期	早點	午				餐		午點	餐點類別檢核			
			主食	主菜	副菜一	副菜二	湯	水果		全穀根莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	水果類
1	四	青蔥蛋花雞絲麵	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	✓	✓	✓	✓
2	五	三鮮豆簽羹		雞肉鮮蔬燴飯			有機蔬菜	鮮鮭魚湯	時令水果	奶油葡萄小麵包、豆漿			✓
5	一	小地瓜包、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	✓	✓	✓	✓
6	二	芋香什錦鹹粥	糙米飯	泰式打拋豬	蝦皮炒花蒲	有機蔬菜	肉絲羹湯	時令水果	愛玉粉圓	✓	✓	✓	✓
7	三	卡朵芋泥生日蛋糕、米漿 (6月壽星慶生會)	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	哈斯吐司、紫米燕麥	✓	✓	✓	✓
8	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	✓	✓	✓	✓
9	五	高麗菜什錦粥	香腸蛋炒飯		香酥雞塊	有機蔬菜	薑絲鱸魚清湯	時令水果	日式蘋果麵包、枸杞桂圓茶	✓	✓	✓	✓
12	一	玉米脆片、鮮奶	薏仁飯	馬鈴薯燉肉	紅蘿蔔炒蛋	有機蔬菜	大頭菜排骨	時令水果	玉米餐包、養樂多 (下午畢業典禮活動)	✓	✓	✓	✓
13	二	餛飩麵	糙米飯	南瓜照燒雞	金沙豆腐	有機蔬菜	青菜豆腐湯	時令水果	珍珠丸、麥茶	✓	✓	✓	✓
14	三	擔仔清湯麵	胚芽米	醬燒肉片	肉醬豆腐	有機蔬菜	黃耆枸杞雞湯	時令水果	冬瓜粉圓蜜	✓	✓	✓	✓
15	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	✓	✓	✓	✓
16	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	綠豆薏仁甜湯	✓	✓	✓	✓
17	六	榨菜肉絲麵	鳳梨什錦炒飯			有機蔬菜	芹香貢丸湯	時令水果	藍莓小麵包、紅棗茶	✓	✓	✓	✓
19	一	小鮮肉包、米漿	薏仁飯	糖醋肉	大黃瓜燴花枝丸	有機蔬菜	三色排骨湯	時令水果	芋頭糕、蛋花湯	✓	✓	✓	✓
20	二	海鮮湯麵	糙米飯	紅糟肉片	培根炒豆芽	有機蔬菜	竹筍排骨湯	時令水果	胡蘿蔔蜂蜜吐司、決明子茶	✓	✓	✓	✓
21	三	廣東瘦肉粥	甲七碗肉粽		涼拌乾絲	有機蔬菜	蕃茄蔥花蛋湯	時令水果	奶 酪		✓	✓	✓
22	四	端午節連休(四-日)								✓	✓	✓	✓
23	五												
26	一	迷你銀絲卷、鮮奶	薏仁飯	洋蔥沙茶肉絲	蕃茄滑蛋	有機蔬菜	香菇牛蒡排骨湯	時令水果	海苔肉鬆拌飯、米漿	✓	✓	✓	✓
27	二	香菇玉米粥	糙米飯	滷瓜仔肉	紅燒豆腐	有機蔬菜	蒜頭雞湯	時令水果	三絲肉羹麵	✓	✓	✓	✓
28	三	虱目魚丸粉湯	胚芽米	煎香腸	糖醋馬鈴薯	有機蔬菜	味噌海帶芽豆腐湯	時令水果	雞蛋布丁	✓	✓	✓	✓
29	四	雞蛋小饅頭、豆漿	紫米飯	紅燒魚	肉末蒸豆腐	有機蔬菜	羅宋排骨湯	時令水果	蔥燒意麵	✓	✓	✓	✓
30	五	清粥小菜	水餃		滷味拼盤	有機蔬菜	味噌魚片湯	時令水果	帕瑪森小麵包、柚子茶		✓	✓	✓

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『**新北市肉品拍賣市場**』、『**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。