

育全 幼兒園 110年8月份營養餐點表

日期	8/2(一)	8/3(二)	8/4(三)	8/5(四)	8/6(五)
上午點心	杯子蛋糕 養樂多	高麗菜豬肉水餃	芹香肉末粥	番茄肉醬通心麵	韭香米苔目
中餐	黃金魚柳條 毛豆雞丁 季節蔬菜	鮮嫩雞柳 洋蔥炒蛋 季節蔬菜	香菇肉燥鴿蛋 螞蟻上樹 季節蔬菜	竹筍炒肉絲 豆皮白菜滷 季節蔬菜	火腿高麗菜 佐玉米蛋炒飯
湯品 水果	昆布小魚湯	銀魚莧菜湯	福菜排骨湯	大頭菜排骨湯	金針蘿蔔湯
下午點心	赤肉羹麵線	綠豆粉圓甜湯	鍋燒意麵	奶皇包 全脂牛奶	家常鹹粥
日期	8/9(一)	8/10(二)	8/11(三)	8/12(四)	8/13(五)
上午點心	什錦雞絲麵	港式蘿蔔糕湯	木須肉絲拉麵	玉米雞茸粥	芹香肉燥米粉湯
中餐	鐵路肉排 花生麵筋 季節蔬菜	蒜香雞球 蔥花蛋 季節蔬菜	紅燒獅子頭 芹菜炒花枝丸 季節蔬菜	醋溜里肌 三杯鮮菇 季節蔬菜	咖哩洋芋 豬肉時蔬燴飯
湯品 水果	山藥薏仁湯	玉米海帶燉湯	冬瓜排骨湯	黃豆芽排骨湯	味增海芽湯
下午點心	椰奶西米露	芋頭鹹粥	黑糖 QQ 甜湯	鮮肉包 紫菜湯	紅豆麥片牛奶湯
日期	8/16(一)	8/17(二)	8/18(三)	8/19(四)	8/20(五)
上午點心	蔥香竹筍粥	番茄雞蛋麵	花枝羹麵線	油豆腐細粉	皮蛋瘦肉粥
中餐	三角薯餅 清炒三色 季節蔬菜	蜜汁棒棒腿 吻仔魚炒蛋 季節蔬菜	家常滷肉 涼拌素雞 季節蔬菜	南瓜燉肉 滑蛋豆腐煲 季節蔬菜	青蔥豬肉 鮮蔬炒烏龍麵
湯品 水果	時蔬冬粉湯	羅宋湯	蓮藕排骨湯	玉米排骨湯	紫菜蛋花湯
下午點心	貢丸米粉湯	桂圓紫米甜湯	肉絲餛飩湯	草莓吐司 全脂牛奶	客家鹹湯圓
日期	8/23(一)	8/24(二)	8/25(三)	8/26(四)	8/27(五)
上午點心	紅蘿蔔糙米粥	地瓜稀飯 香酥肉鬆	蘑菇鐵板麵	鮭魚蔬菜粥	日式關東煮
中餐	香酥雞塊 小黃瓜炒黑輪 季節蔬菜	彩椒雞丁 番茄炒蛋 季節蔬菜	瓜仔肉 涼拌海帶根 季節蔬菜	金菇炒肉絲 茄汁豆包 季節蔬菜	什錦香菇 肉羹燴飯
湯品 水果	空心菜小魚湯	絲瓜麵線湯	鮮筍排骨湯	黃瓜排骨湯	香菇筍片湯
下午點心	八寶甜湯	魚丸意麵	花生豆花	滑蛋雞絲麵	紅豆薏仁湯
日期	8/30(一)	8/31(二)	9/1(三)	9/2(四)	9/3(五)
上午點心	海芽吻仔魚粥	絲瓜清麵線	紫米珍珠丸 紫菜湯	豚肉板條湯	肉末滑蛋冬粉
中餐	蒜味香腸 蛋酥滷白菜 季節蔬菜	洋蔥嫩雞 蜜汁蒸蛋 季節蔬菜	家常滷肉 沙茶豆干絲 季節蔬菜	梅干控肉 野菜豆腐煲 季節蔬菜	蘑菇肉片 蔬菜燴飯
湯品 水果	芹香蘿蔔湯	銀魚莧菜湯	高麗菜排骨湯	魚丸排骨湯	柴魚味增湯
下午點心	芋頭 QQ 甜湯	蔬菜雞蛋麵	黑糖粉圓 冬瓜蜜	家常鹹粥	小叮噹蛋糕 全脂牛奶

◎餐點提供幼兒六大類食物中之四類，每週提供兩次以上奶類或乳製品及每週提供三次全穀根莖類食物

◎午餐附有新鮮季節水果、湯頭均以蔬菜熬成

◎餐點會依據時令季節做適當調整，造成不便，敬請包涵。

※本園肉類食材採用國內在地國產豬肉，向為友生鮮肉品商行供應商採買