



107學年度第一學期 107年12月幼兒餐點表

第16週	12月3日星期一	12月4日星期二	12月5日星期三	12月6日星期四	12月7日星期五
早點	奶皇包、鮮奶	香菇肉羹麵線	什錦烏龍湯麵	清粥小菜	奶酥吐司、鮮奶
午餐	糙米飯	紫米飯	什錦蛋炒飯	白飯	地瓜飯
	醬燒金針木須	瓜仔肉燥		醬燒板豆腐	糖醋雞丁
	黑輪片炒玉米筍	芹菜炒豆干		香菇炒水蓮	香菇蒸蛋
	時令青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜
	紫菜蛋花湯	鮮魚豆腐湯	洋蔥雞湯	玉米海帶湯	紅白蘿蔔排骨湯
季節水果	季節水果	季節水果	季節水果	季節水果	
午點	蘿蔔糕湯	台式鹹粥	綠豆薏仁甜湯	生日蛋糕、豆漿	芋頭香菇粥
第17週	12月10日星期一	12月11日星期二	12月12日星期三	12月13日星期四	12月14日星期五
早點	高麗菜包、鮮奶	榨菜肉絲麵	芋頭饅頭、黑豆漿	南瓜蔬菜粥	起司麵包、鮮奶
午餐	南瓜飯	黑芝麻飯	高麗菜水餃	五穀飯	胚芽飯
	豆豉燒菇嫩豆腐	茄汁鰵魚片		豆包炒海帶絲	洋蔥炒梅花肉片
	香菇炒甜椒	醬燒油豆腐		蔥蛋	毛豆炒豆干
	時令青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜
	枸杞冬瓜湯	紅棗雞湯	酸辣湯	蕃茄蔬菜湯	香菇貢丸湯
季節水果	季節水果	季節水果	季節水果	季節水果	
午點	高麗菜燕麥粥	紅豆湯圓	海苔肉鬆飯糰	滑蛋雞絲麵	山藥雞蓉粥
第18週	12月17日星期一	12月18日星期二	12月19日星期三	12月20日星期四	12月21日星期五
早點	竹筍包、鮮奶	香菇排骨粥	五穀饅頭、米漿	菇菇粥	小籠湯包、鮮奶
午餐	白飯	五穀飯	什錦炒麵	紫米飯	糙米飯
	滷白菜	樹子鯛魚		紅燒蘿蔔豆輪	栗子雞丁
	九層塔炒蛋	韭菜花炒甜不辣		蔥爆板豆腐	洋蔥炒豆干片
	時令青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜
	什錦鮮菇湯	蛤蜊雞湯	山藥排骨湯	青菜蛋花湯	味噌魚片湯
季節水果	季節水果	季節水果	季節水果	季節水果	
午點	桂圓紅棗紫米粥	絲瓜麵線	蔬菜雞肉粥	嫩豆花	鍋燒意麵
第19週	12月24日星期一	12月25日星期二	12月26日星期三	12月27日星期四	12月28日星期五
早點	黑糖小饅包、鮮奶	鮮蔬米粉湯	肉包、黑豆漿	菜脯香菇粥	草莓吐司、鮮奶
午餐	黑芝麻飯	胚芽飯	沙茶雞肉燴飯	白飯	薏仁飯
	醬燒菇菇	苦瓜燉肉		塔香油豆腐	洋蔥照燒雞腿
	玉米蒸蛋	絲瓜炒吻仔魚		木耳炒小黃瓜	蘆筍炒蘑菇片
	時令青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜
	海帶豆芽湯	玉米排骨湯	白菜餛飩湯	豆腐蛋花湯	大頭菜湯
季節水果	季節水果	季節水果	季節水果	季節水果	
午點	芋圓地瓜甜湯	皮蛋瘦肉粥	客家湯板條	蔬菜湯麵	滑蛋玉米雞絲粥

1. 此份菜單內的食物，必要時可用同類食物做代換。

2. 青菜以季節性時蔬為主，烹調方式亦多採清淡方式處理，少鹽、少油、少糖、少調味料。

3. 食材的挑選注意、配合孩子咀嚼及技巧的發展程度。

4. 遵照專家建議：本園幼兒餐點設計每日供應蔬菜類食物及水果，每週至少一次使用雜糧根莖類取代精緻穀類，每週至少提供2次以上100%乳品。

5. 我們的餐點是為寶貝精心設計與調配，期盼寶貝健康成長，若寶貝對某些食物有過敏或不適，請提早告知老師。

6. 本學期開始每週一、四提供蔬食餐點(不提供加工食品)，響應國際無肉日，降低對肉類的過度攝取，多攝取健康蔬果，除了對身體健康有益之外，也是最簡單、最溫和替環境保護盡一分心力的方式。

7. 時令青菜與季節水果皆提供當季新鮮蔬果，每日品項將公佈於學校走廊公佈欄。若有食材上的更替將另行通知。