



## 107學年度第二學期 108年4月幼兒餐點表

第7週	4月1日星期一	4月2日星期二	4月3日星期三	4月4日星期四	4月5日星期五
早點	玉米脆片、鮮奶	蔬菜鮭魚粥	肉絲板條湯	放假	放假
午餐	白飯	燕麥飯	什錦烏龍麵		
	醬燒甜不辣	蔥油雞			
	菜脯蛋	豆薯燴炒			
	時令青菜	時令青菜	時令青菜		
	香菇金針湯	鳳梨苦瓜雞湯	鮮菇蓮子排骨湯		
午點	紅燒拉麵	肉羹麵線	生日蛋糕、豆漿		
第8週	4月8日星期一	4月9日星期二	4月10日星期三	4月11日星期四	4月12日星期五
早點	鮮奶饅頭、鮮奶	雞茸玉米粥	奶皇包、黑豆漿	香椿細湯麵	奶酥餐包、鮮奶
午餐	白飯	五穀飯	洋蔥豬肉燴飯	紫米飯	糙米飯
	番茄炒蛋	西洋芹炒小卷		豆鼓苦瓜	塔香雞丁
	香菇炒水蓮	韭菜花炒豆干		紅燒豆腐	豆干肉絲
	時令青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜
	芹菜黃瓜湯	山藥排骨湯	九尾草香菇雞湯	雙色蘿蔔黑輪湯	大頭菜排骨湯
午點	蔬菜麵疙瘩	生煎包、養生茶	田園濃湯	蒸地瓜、決明子茶	大麵羹
第9週	4月15日星期一	4月16日星期二	4月17日星期三	4月18日星期四	4月19日星期五
早點	五穀饅頭、鮮奶	百菇肉末粥	肉包、黑豆漿	什錦冬粉	蔓越梅餐包、鮮奶
午餐	薏仁飯	燕麥飯	番茄肉醬義大利麵	黑芝麻飯	白飯
	醬燒杏包菇	咖哩豬肉		滷味雙拼	醬燒棒棒腿
	枸杞蒸蛋	小黃瓜炒筍白筍		蘆筍炒壽喜菇	蔥蒜豆腐
	時令青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜
	蔬菜味增湯	薑絲鮮魚湯	玉米濃湯	青菜蛋花湯	酸爽肉片湯
午點	八寶粥	麻油滑蛋雞絲麵	皮蛋瘦肉粥	蛋餅、麥茶	日式關東煮
第10週	4月22日星期一	4月23日星期二	4月24日星期三	4月25日星期四	4月26日星期五
早點	蔥花饅頭、鮮奶	陽春麵	原味餐包、豆漿	清粥小菜	奶酥饅頭、鮮奶
午餐	白飯	地瓜飯	高麗菜水餃	五穀飯	胚芽飯
	三杯百頁	洋蔥魚柳		滷蛋	梅干扣肉
	香菇炒甜椒	青椒炒豆干		玉米筍炒百菇	玉米蒸蛋
	時令青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜
	薑絲冬瓜湯	蒜苗肉片湯	鮮菇肉羹湯	青菜豆腐湯	紅棗當歸排骨湯
午點	鮮蔬滑蛋粥	冬瓜檸檬山粉圓	鍋燒意麵	白菜雞茸烏龍麵	米香、優酪乳

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。