育仁幼兒園 109學年度第1學期8月份餐點表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | | 活力早點 | 營養午餐 | 精力下午點心 |
| 8/3(一) | **暑期週** | 草莓捲、冬瓜茶 | 咖哩雞飯(紅蘿蔔.馬鈴薯丁.洋蔥.雞肉.碗豆仁)、季節水果-奇異果 | 玉米蛋花粥 |
| 8/4(二) | 玉米濃湯 | 炒粿仔條(絞肉、豆芽菜、肉絲)、雙色排骨湯、季節水果-香蕉 | 檸檬愛玉 |
| 8/5(三) | 營養豆花 | 排骨飯(魯排骨、魯蛋、高麗菜)、大黃瓜丸子湯、季節水果-蘋果 | 關東煮 |
| 8/6(四) | 小肉包、豆漿 | 蔥爆豬肉飯(蔥、豬肉、高麗菜)、青菜豆腐湯 、雞蛋布丁 | 綜合甜湯 |
| 8/7(五) | 紫菜麵線 | 蔬菜水餃、酸辣湯、季節水果-蘋果 | 波蘿麵包、冬瓜茶 |
| 8/10 | (一) | 白菜雲吞湯 | 玉米雞丁炒飯、蘿蔔貢丸湯、季節水果-蘋果 | 黑糖珍珠 |
| 8/11 | (二) | 蜂蜜蛋糕、枸杞茶 | 蔬菜鍋燒、黃瓜燕餃湯、季節水果-蘋果 | 蝦仁滑蛋粥 |
| 8/12 | (三) | 營養豆花 | 咖哩豬肉飯(紅蘿蔔.馬鈴薯丁.洋蔥.五花肉.碗仁)、季節水果香蕉 | 黃瓜金雕捲 |
| 8/13 | (四) | 牛奶捲、麥茶 | 醬汁鵪鶉蛋、糖醋肉丁、季節時蔬-四季豆、黃豆芽番茄湯、季節水果葡萄 | 關東煮 |
| 8/14 | (五) | 蛋花雞絲麵 | 海鮮燴飯(花枝、蝦仁、高麗菜、肉絲、魚丸)節水果-番石柳 | 豆芽鹹粿湯 |
| 8/17 | (一) | 麻油麵線 | 肉燥麵泡、黃瓜雞丁、季節時蔬-青江菜、百菇肉絲湯、季節水果-西瓜 | 魷魚羹 |
| 8/18 | (二) | 小餐包、桂圓紅棗茶 | 什錦蔬菜意麵(木耳.花枝.蝦仁.肉絲.高麗菜.豆芽菜)、黃瓜燕餃湯、季節水果-西瓜 | 蔥香鹹粿湯 |
| 8/19 | (三) | 豆漿麥片 | 醬燒海帶、洋蔥燴魚片、季節時蔬-絲瓜、豆薯蛋花湯、季節水果-蘋果 | 地瓜湯圓 |
| 8/20 | (四) | 鍋貼、紫菜湯 | 香腸蛋炒飯(香腸.蛋絲.肉絲.胡蘿蔔絲)、冬瓜蛤蜊湯、季節水果-蘋果 | 蘿蔔金雕捲 |
| 8/21 | (五) | 梅子饅頭、養生茶 | 絞肉小豆丁、蒜香海帶芽、季節蔬菜-豆薯、當歸鴨湯、季節水果-火龍果 | 蛋花雞絲麵 |
| 8/24 | (一) | 香菇燒賣、蔬菜湯 | 海產粥(花枝.蝦仁.蚵魚皮.魚肉.肉絲、筍絲)、季節水果-香蕉 | 豬肉水餃 |
| 8/25 | (二) | 葡萄吐司、養生茶 | 醬燒麵輪、香酥豬排、季節蔬菜、番茄豆腐湯、季節水果-香蕉 | 蔬菜鮪魚麵 |
| 8/26 | (三) | 黑糖豆花 | 紅燒獅子頭、玉米燴雞丁、季節蔬菜、味噌鮮魚湯、季節水果-葡萄 | 綠豆仙草 |
| 8/27 | (四) | 小肉包、紫菜湯 | 關廟滷麵(木耳.玉米筍香菇、 高麗菜.肉羹.肉絲.蛋花)、季節水果- 葡萄 | 蝦皮絲瓜粥 |
| 8/28 | (五) | 蘑菇雞肉濃湯 | 三色蛋、豆乾海帶絲木耳、季節蔬菜、冬瓜排骨湯、季節水果-西瓜 | 地瓜甜湯 |
| 8/31 | (一) | 黃瓜魚丸湯 | 蘿蔔五花肉、麻婆豆腐、季節時蔬、黃豆芽排骨湯、季節水果-奇異果 | 冬粉鴨肉 |
| 1. 本餐點食譜內容將視幼兒口味,天氣冷熱隨機調整 2. 餐點及午餐之菜色隨季節幼稚園有更換及變動之權力 3. 幼兒對某些食物有過敏性或身體不適者,請事先通知本園或告知班導師 | | | | |