育仁幼兒園 109學年度第1學期1月份餐點表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 活力早點 | 營養午餐 | 精力下午點心 |
| 1/4 | (一) | 蔬菜餛飩湯 | 香菇瓜子肉、彩椒燴雞肉、季節蔬菜、菱角排骨湯、季節水果-蘋果 | 素當歸鴨 |
| 1/5 | (二) | 方塊蛋糕、養生茶 | 蔬菜肉羹飯(高麗菜.金針菇.玉米筍.肉羹.鳥蛋)、季節水果-蘋果 | 擔仔麵 |
| 1/6 | (三) | 蛋花麵線 | 薑片冬瓜、紅蘿蔔炒蛋、季節蔬菜、海帶芽豆腐湯、季節水果-香蕉 | 黑白粉圓 |
| 1/7 | (四) | 豆漿穀片 | 什錦豬肝炒麵(木耳.肉絲.玉米筍.高麗菜.紅蘿蔔絲.豬肝)、茼蒿丸子湯、季節水果-香蕉 | 酸辣湯 |
| 1/8 | (五) | 蝦仁燒賣、紫菜湯 | 絞肉丸子、九層塔海茸、季節蔬菜、蘿蔔排骨湯、季節水果-柳丁 | 綠豆地瓜 |
| 1/11 | (一) | 黃瓜丸子湯 | 芋頭蒸肉、韭菜花炒蛋、季節蔬菜、茼蒿貢丸湯、季節水果-蘋果 | 地瓜珍珠圓 |
| 1/12 | (二) | 小可頌、養生茶 | 咖哩雞肉麵(紅蘿蔔.洋蔥.馬鈴薯.玉米筍.青豆仁.雞丁)、季節水果-蘋果 | 蔬菜水餃 |
| 1/13 | (三) | 雞丁玉米濃湯(三色豆.蘑菇.玉米粒.絞肉) | 絞肉豆皮、香酥魚柳、季節蔬菜、番茄蛋花湯、季節水果-橘子 | 紅豆粉角 |
| 1/14 | (四) | 營養豆花 | 什錦海鮮炒意麵(木耳.花枝.蝦仁.肉絲.高麗菜.豆芽菜)、海帶玉米大骨湯、季節水果-柳丁 | 香菇瘦肉粥 |
| 1/15 | (五) | 奶皇包、決明子茶 | 洋蔥燉肉、番茄燴豆腐、季節時蔬、酸菜鴨肉湯、季節水果-柳丁 | 蔥香粿仔條 |
| 1/18 | (一) | 擔仔麵 | 醬燒鵪鶉蛋、芹菜豆干、季節時蔬、冬瓜排骨酥湯、季節水果-葡萄 | 紫米桂圓粥 |
| 1/19 | (二) | 黑糖饅頭、養生茶 | 麻油雞炒飯、黃瓜燕餃湯、季節水果-葡萄 | 關東煮 |
| 1/20 | (三) | 鍋貼、蔬菜湯 | 雙色蘿蔔五花肉、豆腐碎肉(鮮菇.絞肉)、季節時蔬、蒜香蜆仔湯、季節水果-香蕉 | 魷魚羹 |
| 1/21 | (四) | 小肉包、味噌湯 | 三色蛋、糖醋肉丁、季節時蔬、黃豆芽排骨湯季節水果-香蕉 | 綜合甜湯 |
| 1/22 | (五) | 豆漿玉米片 | 什錦海鮮粥(竹筍絲.魚肉.魚丸.花枝蝦.蚵肉絲)、季節水果-橘子 | 當歸鴨麵線 |
| 1/25 | (一) | 菠菜小魚粥 | 肉燥滷蛋、蒜香海帶芽、季節蔬菜、冬瓜蛤蜊湯、季節水果-蘋果 | 花生湯圓 |
| 1/26 | (二) | 梅子饅頭、紅棗桂圓茶 | 古早味油飯(花生.香菇.魷魚、百菇雞湯季節水果)-蘋果 | 蔬菜鮪魚麵 |
| 1/27 | (三) | 營養豆花 | 方塊豆腐、花枝玉米、蒜香高麗菜、味噌鮮魚湯、季節水果-柳丁 | 黃瓜金雕捲 |
| 1/28 | (四) | 香菇燒賣、紫菜湯 | 大滷麵(木耳.玉米筍香菇、 高麗菜.肉羹.肉絲.蛋花)、季節水果-柳丁 | 翡翠蟹肉粥 |
| 1/29 | (五) | 葡萄土司、菊花茶 | 紅燒豆菊、黃瓜雞丁、季節蔬菜、榨菜肉絲湯、季節水果-橘子 | 鹹粿湯 |
| 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**4.本園一律使用國產豬、牛肉食材** |