育仁幼兒園 109學年度第2學期4月份餐點表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 活力早點 | 營養午餐 | 精力下午點心 |
| 4/1 | (四) | 小肉包、味噌湯 | 蔥爆高麗菜豬肉飯(豬肉.高麗菜.蔥)、茼蒿丸子湯、季節水果-葡萄 | 麻油雞蛋麵線 |
| 4/6 | (二) | 方塊蛋糕、養生茶 | 古早味油飯(青豆仁.魷魚.肉絲.香菇.花生)、冬瓜排骨湯、季節水果-蘋果 | 關東煮 |
| 4/7 | (三) | 雞丁玉米濃(三色豆.蘑菇.玉米粒.蛋花.絞肉) | 絞肉豆皮嫩汁魚條、季節蔬菜-綠花椰、番茄蛋花湯、季節水果-蘋果 | 地瓜珍珠圓 |
| 4/8 | (四) | 營養豆花 | 什錦海鮮炒意麵(木耳.花枝.蝦仁.肉絲.高麗菜.)、海帶蘿蔔大骨湯、季節水果-香蕉  | 香菇瘦肉粥 |
| 4/9 | (五) | 奶皇包、決明子茶 | 洋蔥燉肉、番茄燴豆季節時蔬-青江菜、酸菜鴨肉湯、季節水果-香蕉 | 蔥香粿仔條 |
| 4/12 | (一) | 黃瓜魚丸湯 | 花生麵筋、韭菜甜片、季節蔬菜-高麗菜、皇帝豆排骨湯、季節水果-蘋果 | 黑糖粉圓 |
| 4/13 | (二) | 小可頌、桂圓紅棗茶 | 咖哩雞肉飯(紅蘿蔔.洋蔥.馬鈴薯.玉米筍.青豆仁.雞丁)、季節水果-葡萄 | 豬肉水餃 |
| 4/14 | (三) | 珍珠丸、紫菜湯 | 香菇魯蘿蔔、青蔥炒蛋、季節時蔬-菠菜、黃瓜燕餃湯、季節水果-葡萄 | 蝦皮芋頭粥 |
| 4/15 | (四) | 南瓜饅頭、養生茶 | 絞肉豆菊、香酥雞肉排、季節蔬菜-空心菜、味噌鮮魚湯、季節水果-番茄 | 榨菜肉絲麵 |
| 4/16 | (五) | 麻油雞肉麵 | 培根蘆筍蛋炒飯(蘆筍.培根.蛋絲)、蕈菇肉絲湯、季節水果-番茄 | 黃瓜金雕捲 |
| 4/19 | (一) | 菠菜小魚粥 | 肉燥滷蛋、蒜香海帶芽、季節蔬菜-四季豆、蛤蠣離湯、季節水果-蘋果 | 綠豆麥片 |
| 4/20 | (二) | 紅豆包、紅棗桂圓茶 | 高麗菜豬肉燴飯、(花枝.蝦仁.蚵.肉絲.高麗菜.金針菇.鳥蛋)、季節水果-蘋果 | 高麗菜鮪魚麵 |
| 4/21 | (三) | 營養豆花 | 絞肉豆枝果、花枝玉米、季節蔬菜-莧菜、青菜豆腐湯、季節水果-柳丁 | 鹹粿湯 |
| 4/22 | (四) | 小肉包、紫菜湯 | 大滷麵(木耳.玉米.香菇、 高麗菜.肉羹.肉絲.蛋花)、季節水果-柳丁 | 皮蛋瘦肉粥 |
| 4/23 | (五) | 葡萄土司、豆漿 | 方塊豆腐、黃瓜雞丁、季節蔬菜-絲瓜、榨菜肉絲湯、季節水果-橘子 | 蔬菜雞絲麵 |
| 4/26 | (一) | 翡翠蝦仁粥 | 麻婆豆腐、韭菜花甜片、季節時蔬-白花椰、冬瓜蛤蠣湯、季節水果-蘋果 | 黑糖粉圓 |
| 4/27 | (二) | 玉米布丁酥、養生茶 | 肉燥黃金魚蛋、木須肉、季節蔬菜-高麗菜、豆薯蛋花、季節水果-蘋果 | 魷魚羹 |
| 4/28 | (三) | 香菇燒賣、紫菜湯 | 麻油雞炒飯(麻油.薑片.雞肉.鴻禧菇.鮮香菇)、玉米蘿蔔排骨湯、季節水果-蘋果 | 魚丸冬粉 |
| 4/29 | (四) | 紫菜麵線 | 紅白蘿蔔滷肉、蔥花炒蛋、季節蔬菜-地瓜葉、皮丸湯、季節水果-蘋果 | 紅豆粉條 |
| 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** |