育仁幼兒園 110學年度第2學期3月份餐點表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 活力早點 | 營養午餐 | 精力下午點心 |
| 3/1 | (二) | 黑糖饅頭、養生茶 | 古早味油飯(青豆仁.魷魚.肉絲.香菇.花生)、皇帝豆排骨湯、季節水果 | 關東煮 |
| 3/2 | (三) | 黃瓜魚丸湯 | 絞肉豆皮、網西蚵捲、季節蔬菜、番茄豆腐蛋湯 | 八寶湯圓 |
| 3/3 | (四) | 營養豆花 | 什錦海鮮意麵(木耳.花枝.蝦仁.肉絲.高麗菜)、海帶蘿蔔大骨湯、季節水果 | 香菇瘦肉粥 |
| 3/4 | (五) | 芋頭餅、菊花茶 | 洋蔥燉肉、番茄燴豆腐、季節時蔬瓜子雞湯、季節水果 | 蔥香粿仔條 |
| 3/7 | (一) | 擔仔麵 | 花生麵筋、韭菜甜片、季節蔬菜、山藥排骨湯、季節水果 | 豬肉水餃 |
| 3/8 | (二) | 奶皇包、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 | 綜合甜湯 |
| 3/9 | (三) | 珍珠丸、紫菜湯 | 香菇魯蘿蔔、番茄炒蛋、季節時蔬、鹹菜鴨湯、季節水果 | 海鮮粥 |
| 3/10 | (四) | 牛奶五彩球 | 絞肉豆菊、黃瓜花枝、季節蔬菜、味噌鮮魚湯、季節水果 | 榨菜肉絲麵 |
| 3/11 | (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 | 黃瓜金雕捲 |
| 3/14 | (一) | 白菜雲吞 | 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 | 芋頭八寶湯 |
| 3/15 | (二) | 小可頌、紅棗桂圓茶 | 絞肉鮮豆節、彩椒雞丁、季節蔬菜、番茄豆芽湯、季節水果 | 高麗菜鮪魚麵 |
| 3/16 | (三) | 營養豆花 | 肉燥滷蛋、蒜香海帶芽、季節蔬菜、冬瓜蛤蠣湯、季節水果 | 素當歸鴨 |
| 3/17 | (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 | 南瓜粥 |
| 3/18 | (五) | 甜甜圈、豆漿 | 紅燒獅子頭、蝦仁玉米、季節蔬菜、香菇肉絲湯、季節水果 | 小白菜雞絲麵 |
| 3/21 | (一) | 菠菜小魚粥 | 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 | 黑糖粉圓 |
| 3/22 | (二) | 南瓜饅頭、決明子茶 | 肉燥黃金魚、韭菜花甜片、季節蔬菜、豆薯蛋花、季節水果 | 魷魚羹 |
| 3/23 | (三) | 香菇燒賣、紫菜湯 | 紅白車輪、香酥雞丁、季節蔬菜 、腐皮金菇湯、季節水果 | 紅豆粉條 |
| 3/24 | (四) | 牛奶穀片 | 紅白蘿蔔滷肉、木須肉 、季節蔬菜、皮丸湯、季節水果 | 油豆腐冬粉 |
| 3/25 | (五) | 煎餃、蔬菜湯 | 豆菜麵、味噌豆腐湯、季節水果 | 玉米蛋花粥 |
| 3/28 | (一) | 蛋花麵線 | 絞肉鵪鶉蛋、馬鈴薯肉片、番茄白菜滷、蒜香蜆仔湯、季節水果 | 土魠魚麵羹 |
| 3/29 | (二) | 蜂蜜蛋糕、決明子茶 | 什錦豬肝麵(木耳.花枝.蝦仁.肉絲.高麗菜)、菜頭虱目魚丸湯、季節水果 | 蛤蠣絲瓜粥 |
| 3/30 | (三) | 營養豆花 | 筍乾控肉、木耳燴三菇、季節蔬菜、當歸鴨湯、季節水果 | 綠豆麥片 |
| 3/31 | (四) | 水煎包、紫菜湯 | 醬燒海帶、麻婆豆腐、絲瓜金針菇、榨菜肉絲湯、季節水果 | 豆芽鹹粿湯 |
| 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食材** |