育仁幼兒園 110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 | (五) | 奶皇包、香茅冬瓜茶 | 香腸蛋炒飯(香腸.蛋絲.肉絲.胡蘿蔔絲)、冬瓜蛤蠣湯、季節水果 | 酸辣湯 |
| 4/6 | (三) | 雞丁玉米濃湯(三色豆.蘑菇.玉米粒.蛋花.雞肉肉) | 絞肉豆皮、毛豆蝦仁、季節蔬菜、番茄蛋花湯、季節水果 | 仙草綠豆 |
| 4/7 | (四) | 牛奶五彩球 | 肉絲蛋炒飯(豬肉絲.洋蔥丁.碗豆仁.雞蛋.高麗菜)、海帶蘿蔔龍骨、季節水果 | 蛤蠣絲瓜粥 |
| 4/8 | (五) | 葡萄吐司、決明子茶 | 皇帝豆燉肉、番茄燴豆腐、季節時蔬、酸菜鴨肉湯、季節水果 | 黃瓜金雕卷 |
| 4/11 | (一) | 白菜雞絲麵 | 雙色蘿蔔五花肉、芹菜豆干(紅蘿蔔絲.芹菜)季節時蔬、冬瓜排骨酥湯、季節水果 | 皮蛋瘦肉粥 |
| 4/12 | (二) | 地瓜芝麻球、香茅冬瓜茶 | 玉米雞丁炒飯(雞肉丁.玉米粒)、黃瓜燕餃湯、季節水果 | 鹹粿湯 |
| 4/13 | (三) | 鍋貼、蔬菜湯 | 獅子頭、豆腐碎肉(鮮菇.絞肉)、季節時蔬、青菜豆腐湯、季節水果 | 鴨肉麵線 |
| 4/14 | (四) | 蝦仁瘦肉粥 | 三色蛋、香酥雞排、季節時蔬、黃豆芽排骨湯、季節水果 | 甜不辣、豆薯湯 |
| 4/15 | (五) | 營養豆花 | 什錦海鮮粥(竹筍絲.魚肉.魚丸.花枝蝦.蚵肉絲)、季節水果 | 榨菜肉絲麵 |
| 4/18 | (一) | 白菜雲吞 | 花生絞肉、紅蘿蔔炒蛋、季節時蔬、山藥排骨湯、季節水果 | 綜合甜湯 |
| 4/19 | (二) | 波羅麵包、養生茶 | 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 | 玉米花枝粥 |
| 4/20 | (三) | 豆漿玉米片 | 絞肉黃金丸、蕈菇炒肉絲、季節蔬菜、蘿蔔貢丸湯、季節水果 | 麻油蛋花麵線 |
| 4/21 | (四) | 小肉包、味噌湯 | 絞肉滷蛋、川島干貝蘇、季節蔬菜、味噌鮮魚湯、季節水果 | 芋頭八寶甜湯 |
| 4/22 | (五) | 珍珠丸、蛋花湯 | 豬肉燴飯(豬肉絲.高麗菜.金針菇.青豆.紅蘿蔔絲.木耳)、季節水果 | 蔬菜水餃 |
| 4/25 | (一) | 油條丸子湯 | 洋蔥燉肉、番茄燴豆腐、季節時蔬、瓜子雞湯、季節水果 | 關東煮(米血.黑輪.油豆腐.蘿蔔) |
| 4/26 | (二) | 芋頭餅、菊花茶 | 古早味油飯(青豆仁.魷魚.肉絲..香菇.花生) 、四神湯、季節水果  | 鍋燒冬粉 |
| 4/27 | (三) | 營養豆花 | 紅蘿蔔車輪、豆腐碎肉(鮮菇.絞肉)、季節時蔬、皮丸湯、季節水果 | 紅豆粉條 |
| 4/28 | (四) | 迷你黃金捲、養生茶 | 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 |
| 4/29 | (五) | 香菇燒賣、紫菜湯 | 醬燒鵪鶉蛋、鮮菇炒肉、季節蔬菜、黃瓜排骨湯、季節水果 | 素當歸鴨 |
| 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** |