

育仁幼兒園 III 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
4/6	(四)	紫菜麵線(紫菜. 麵線)	花生香菇滷肉(花生. 香菇. 繳肉)、小黃瓜花枝(小黃瓜. 花枝)、時蔬-菠菜(蒜香菠菜)、酸菜豬血湯(豬血. 蒜菜. 韭菜豬腸)、水果-蘋果	滑蛋蝦仁粥(雞蛋. 蝦仁. 米)
4/7	(五)	奶皇包(麵粉. 奶油. 蛋)、養生茶(枸杞. 紅棗. 青棋)	麻油雞炒飯(雞胸肉. 降片. 青豆)、冬瓜排骨湯(冬瓜. 排骨)、水果-蘋果	滑蛋蝦仁粥(雞蛋. 蝦仁. 米)
4/10	(一)	蘑菇玉米濃湯(蘑菇. 玉米粒. 三色豆. 雞胸肉)	什錦豬肝炒麵(木耳. 肉絲. 豬肝. 高麗菜. 紅蘿蔔絲. 肉絲)、皇帝豆排骨湯、水果-蘋果	蘿蔔關東煮(蘿蔔. 米血. 黑輪.)
4/11	(二)	梅子饅頭、香茅冬瓜(梅子粉. 麵粉. 香茅. 冬瓜露)	絞肉麵筋(豬絞肉. 麵筋)、南洋四色(玉米粒. 雞胸肉. 毛豆仁. 紅蘿蔔)、時蔬-大陸妹味噌豆腐湯(味噌. 豆腐. 蔥花)、水果-香蕉	紫米地瓜(紫米. 地瓜)
4/12	(三)	營養豆花(黃豆. 水. 吉利丁)	雙色蘿蔔燒肉(紅. 白蘿蔔. 五花肉)、彩椒杏鮑菇(紅. 黃椒. 杏鮑菇)、時蔬-綠花椰(綠花椰菜)、番茄蛋花湯(番茄. 雞蛋)	蔥香板條(板條. 豆芽菜. 韭菜)
4/13	(四)	珍珠丸、紫菜湯(糯米. 魚漿. 豬肉. 紫菜. 柴魚片)	肉燥鵪鶉蛋(鳥蛋. 絞肉)、九層塔海茸(海茸. 九層塔.)、時蔬-高麗菜、海帶玉米湯(海帶結. 玉米. 大骨)、水果-蘋果	仙草粉條(仙草. 粉條)
4/14	(五)	馬來糕、牛奶(麵粉. 蓬萊米粉. 奶粉. 糖)	高麗菜豬肉炒飯(豬肉絲. 高麗菜. 雞蛋. 紅蘿蔔絲)、蘿蔔貢丸湯、水果-芭樂	香菇滑蛋粥(香菇. 玉米粒. 雞蛋. 白米)
4/17	(一)	鍋燒意麵(鍋燒意麵. 花捲. 小白菜)	咖哩雞肉飯(紅蘿蔔. 洋蔥. 馬鈴薯. 玉米筍. 青豆仁. 雞胸肉)、水果-蘋果	虱目魚片粥(虱目魚肉. 魚皮)
4/18	(二)	黃瓜魚丸(大黃瓜. 魚丸. 蝦丸)	咕咾肉(豬肉. 鳳梨. 紅. 黃椒)、香海帶芽(海帶芽. 九層塔)、時蔬-白花椰、冬瓜蛤蜊湯、水果-柳丁	香菇肉羹(香菇. 肉羹. 大白菜. 木耳. 筍絲)
4/19	(三)	杯子蛋糕、枸杞桂圓茶(雞蛋. 麵粉. 枸杞. 桂圓)	古早味油飯(花生. 糯米. 絞肉. 甜豆筴)、蘿蔔海帶排骨湯、水果-番茄	榨菜冬粉湯(榨菜. 肉絲. 冬粉)
4/20	(四)	豆漿玉米片(豆漿. 玉米片)	大滷麵(紅白蘿蔔. 雞蛋. 玉米筍. 木耳. 香菇. 肉羹. 高麗菜)、水果-芭樂	鹹粿湯(米漿. 油蔥酥. 豬肉. 豆芽菜)
4/21	(五)	蝦仁燒賣、紫菜湯(蝦仁. 豬肉. 魚漿. 紫菜)	麵輪絞肉(絞肉. 麵輪)、麻油雞丁(麻油. 雞肉. 杏包菇)、時蔬-菠菜、番茄豆腐湯(番茄. 豆腐)	綜合甜湯(黑白粉圓. 粉條. 粉角)
4/24	(一)	白菜雞絲麵(小白菜. 蛋液. 雞絲麵)	花瓜雞丁(花瓜. 雞胸肉)、黃瓜木耳蛋(小黃瓜. 木耳. 雞蛋)、時蔬-青江菜、蒜香蚬仔湯(蒜香. 蚬仔)、水果-柳丁	八寶小湯圓(紅. 綠豆. 花豆. 湯圓)
4/25	(二)	煎餃、豆薯湯(絞肉. 蔥花. 高麗菜. 豆薯)	嫩汁魚柳(旗魚. 麵包粉)、海帶三絲(海帶絲. 豆干絲. 蘿蔔絲)、時蔬-肉末四季豆(豬絞肉. 四季豆)、牛蒡排骨湯(牛蒡. 排骨)、水果-蘋果	麻油豬肉麵線(麻油. 豬肉片. 麵線)
4/26	(三)	克林姆餐包、牛奶(雞蛋. 奶油. 麵粉. 奶粉)	海鮮燴飯(花枝. 蝦仁. 蚵肉絲. 高麗菜. 鳥蛋. 木耳)、水果-香蕉	豬肉水餃(豬絞肉. 高麗菜. 蔥. 麵粉)
4/27	(四)	原味豆花(黃豆. 水. 吉利丁)	洋蔥滷肉(洋蔥. 五花肉)、糖醋魚片(洋蔥. 紅. 黃椒. 旗魚. 碗豆仁)、時蔬-空心菜、酸菜鴨肉湯(酸菜. 鴨肉)、水果-蘋果	芋頭肉末粥(芋頭. 豬肉. 油蔥酥)
4/28	(五)	蔬菜餛飩湯(小白菜. 豬肉. 麵粉. 蔥)	毛豆雞丁炒飯(雞胸肉. 毛豆. 紅蘿蔔丁. 洋蔥丁)、竹筍排骨湯(竹筍. 排骨)、水果-番茄	黃瓜金雕捲(大黃瓜. 金雕捲)

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