

育仁幼兒園 112 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	(一)	地瓜芝麻球、枸杞茶(芋泥、麵粉、水、枸杞、紅糖)	香菇瓜仔燜雞(香菇、花瓜、雞丁)、洋蔥炒蛋(洋蔥、雞蛋)、時蔬-大陸妹、蘿蔔排骨湯(白蘿蔔、排骨)、水果-蘋果	蝦仁玉米粥(蝦仁、玉米粒、白米)
4/2	(二)	歡慶兒童節野餐	黑輪餐車(黑輪、米血、龍蝦棒、棒球貢丸、娃娃菜、高麗菜捲、蘿蔔)、芋冰(梅子、牛奶、甜筒餅乾)、水果-番茄	綜合甜湯(黑白粉圓、仙草、粉角)
4/3	(三)	豬肉鍋貼、蔬菜湯(玉米、豬肉、麵粉、洋蔥、蔬菜綜合包)	古早味油飯(三色豆、魷魚、肉絲、香菇、花生、青豆仁)、海帶玉米大骨湯(海帶、玉米、豬大骨)、水果-香蕉	魷魚羹(木耳、筍絲、魷魚、肉羹、山東白菜)
4/8	(一)	紫菜麵線(紫菜、麵線)	麻油雞炒飯(雞胸肉、薑片、青豆)、大頭菜排骨湯(大頭菜、排骨)、水果-番茄	桂圓湯圓(桂圓、糯米、水)
4/9	(二)	奶皇包(麵粉、奶油、蛋、養生茶(枸杞、紅棗、青棋))	海帶紅蘿蔔魯肉(紅、白蘿蔔、五花肉)、手工小蝦排(蝦子、蔥、漿)、時蔬-高麗菜、味噌蚬仔湯(味噌、蚬仔、蔥花)、水果-香蕉	鹹粿湯(米漿、油蔥酥、豬肉、豆芽菜)
4/10	(三)	珍珠丸、蔬菜湯(糯米、豬肉、魚漿、水、綜合蔬菜包)	冬瓜滷肉(冬瓜、五花肉)、番茄豆腐炒蛋(番茄、豆腐、雞蛋)、時蔬-杏菜、黃瓜燕餃湯(大黃瓜燕餃、蛋餃)	蛤蠣魚片粥(蛤蠣、蟹肉絲、虱目魚肉)
4/11	(四)	蔬菜雲吞湯(豬絞肉、蔥、小白菜)	花生香菇滷肉(花生、香菇、絞肉)、小黃瓜花枝(小黃瓜、花枝)、時蔬-菠菜(蒜香波菜)、酸菜豬血湯(豬血、蒜菜、韭菜豬腸)、水果-蘋果	紅豆麥片(紅豆、麥片)
4/12	(五)	甜甜圈、麥茶(麵粉、油、糖、大麥)	海鮮燴飯(筍絲、花枝、蝦仁、蚵肉絲、高麗菜、虱目魚肉)、水果-蘋果	豬肉水餃(豬絞肉、高麗菜、蔥、麵粉)
4/15	(一)	蔬菜雞絲麵(魚板、小白菜、雞蛋、雞絲麵)	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	黑糖粉圓(黑糖、粉圓)
4/16	(二)	牛奶饅頭、香茅冬瓜(牛奶、麵粉、香茅、冬瓜露)	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)
4/17	(三)	營養豆花(黃豆、水、吉利丁)	雙色蘿蔔燒肉(紅、白蘿蔔、五花肉)、彩椒杏苞菇(紅、黃椒、杏苞菇)、時蔬-綠花椰(綠花椰菜)、番茄蛋花湯(番茄、雞蛋)	魚丸冬粉(魚丸、冬粉、小白菜)
4/18	(四)	蘑菇玉米濃湯(蘑菇、玉米粒、三色豆、雞胸肉)	肉燥鵪鶉蛋(烏蛋、絞肉)、九層塔海茸(海茸、九層塔)、時蔬-高麗菜、海帶玉米大骨湯(海帶結、玉米、大骨)、水果-番茄	仙草粉條(仙草、粉條)
4/19	(五)	葡萄吐司、豆漿(麵粉、葡萄乾、豆漿糖)	高麗菜豬肉炒飯(豬肉絲、高麗菜、雞蛋、紅蘿蔔絲)、蘿蔔貢丸湯(蘿蔔、貢丸)、水果-芭樂	香菇滑蛋粥(香菇、玉米粒、雞蛋、白米)
4/22	(一)	鍋燒意麵(鍋燒意麵、花捲、小白菜)	古早味油飯(紅蘿蔔丁、魷魚、肉絲、香菇、花生、青豆仁)、黃瓜餃子湯(黃瓜、魚餃、蛋餃)、水果-蘋果	香菇肉羹(香菇、肉羹、大白菜、木耳、筍絲)
4/23	(二)	杯子蛋糕、枸杞桂圓茶(雞蛋、麵粉、枸杞、桂圓)	咕咾肉(豬肉、鳳梨、紅、黃椒)、香海帶(海帶芽、九層塔)、時蔬-白花椰、冬瓜蛤蜊湯、水果-蘋果	榨菜冬粉湯(榨菜、肉絲、冬粉)
4/24	(三)	黃瓜魚丸(大黃瓜、魚丸、蝦丸)	方塊豆腐(豆腐、肉)、木耳榨菜肉絲(榨菜、木耳、肉絲)、蔬菜-杏菜、牛蒡雞湯(牛蒡、雞肉、枸杞)、水果-番茄	紅豆麥片(紅豆、麥片)
4/25	(四)	牛奶玉米片(牛奶、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	皮蛋瘦肉粥(皮蛋、鹹蛋、豬肉絲、白米)
4/26	(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、雞丁、杏包菇)、時蔬-菠菜、番茄黃豆芽湯(黃豆芽、番茄、雞骨架)	綜合甜湯(黑白粉圓、粉條、粉角)
4/29	(一)	芋餅、鮮奶(芋頭、餅乾、鮮奶)	絞肉滷蛋(豬絞肉、雞蛋)、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-蘋果	黃瓜金雕捲(大黃瓜、魚漿、豬肉、洋蔥、蛋白)
4/30	(二)	雜糧饅頭、牛奶(燕麥、南瓜子、黑芝麻、麵粉、奶粉)	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)、酸菜鴨肉湯(酸菜、鴨肉)、水果-蘋果	麻油豬肉麵線(麻油、豬肉片、麵線)

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兒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(例如:甲殼類、花生、牛奶、蛋等),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