

育仁幼兒園 112 學年度第 2 學期 5 月份餐點表

日期		活力早點	營養午餐	精力下午點心
5/2	(四)	原味豆花(黃豆.水.吉利丁)	鮮豆皮滷肉(鮮豆皮.五花肉).糖醋魚片(洋蔥.紅.黃椒.旗魚.碗豆仁).時蔬-空心菜.青菜豆腐湯(小白菜.豆腐).水果-蘋果	南瓜肉末粥(南瓜.豬肉.油蔥酥)
5/3	(五)	小肉包.紫菜湯(麵粉.蔥花.豬腳肉.洋蔥.紫菜)	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	土魷魚麵(土魷魚塊.麵.山東白菜)
5/6	(一)	翡翠小魚粥(翡翠.吻仔魚.米)	絞肉鵝鶉蛋(鳥蛋.豬絞肉.油蔥酥).豆干甜椒(豆干.紅.黃椒).小黃瓜(小黃瓜).黃瓜燕餃湯(大黃瓜.燕餃).水果-蘋果	綠豆粉角玉(綠豆.粉角)
5/7	(二)	鍋貼.紫菜湯(豬肉.蔥.麵粉.紫菜)	玉米雞丁炒飯(玉米粒.雞丁.雞蛋.三色豆).蘿蔔海帶排骨湯(蘿蔔.海帶.排骨).水果-鳳梨	榨菜肉絲麵(榨菜絲.肉絲.小白菜)
5/8	(三)	鮮乳穀片(鮮奶.穀片)	瓜子肉(花瓜.香菇.絞肉).紅糟豆乳雞(紅糟.豆乳.雞丁).蔬菜-白花椰.海鮮湯(花枝.蛤蜊.蚵.筍絲).水果-番茄	皮蛋瘦肉粥(皮蛋.鹹蛋.豬肉.蔥花)
5/9	(四)	玉米可樂餅.養生茶(玉米.麵粉.酥皮)	香菇豆皮滷肉(香菇.豆皮.絞肉).蒜燒里肌(里肌肉.蒜.醬油).時蔬-四季豆.竹筍排骨湯(竹筍.排骨).水果-蘋果	紅豆粉條(紅豆.粉條)
5/10	(五)	蘇打餅.龍眼乾茶(蘇打餅乾.龍眼乾)	蔥爆豬肉飯(蔥.豬肉絲.高麗菜).青菜豆腐湯(小白菜.豆腐).水果-鳳梨	絲瓜麵線(絲瓜.蛋花.麵線)
5/13	(一)	蟹黃燒賣.紫菜湯(豬肉.魚漿.玉米.紫菜)	什錦蔬菜炒麵(木耳.肉絲花捲.蝦仁高麗菜.紅蘿蔔絲).番茄玉米湯(番茄.玉米).水果-蘋果	綜合甜湯(黑白粉圓.粉條.粉.紅.綠豆)
5/14	(二)	南瓜饅頭.養生茶(南瓜泥.麵粉.枸杞.紅棗.青棋)	肉燥皇帝豆(豬絞肉.皇帝豆).馬鈴薯肉片(馬鈴薯.豬肉片).番茄白菜滷魯(番茄.山東白菜).蘿蔔排骨湯(蘿蔔.排骨).水果-番茄	竹筍粥(竹筍.豬絞肉)
5/15	(三)	芙蓉玉米濃湯(玉米.三色豆.雞蛋.雞丁)	冬瓜燒肉(冬瓜.五花肉).流沙豆腐(鹹鴨蛋.豆腐.蔥).時蔬-杏菜鹹菜.鹹菜鴨肉湯(鹹菜.鴨肉).水果-鳳梨	蚵仔麵線(蚵.韭菜花.麵線)
5/16	(四)	雞蛋吐司.豆漿(雞蛋.麵粉.黃豆.水)	魚皮海鮮粥(竹筍.魚皮.魚肉.魚丸.蝦.蛤蜊.肉絲).水果-蘋果	蔬菜水餃(豬絞肉.高麗菜.蔥.麵粉.小白菜)
5/17	(五)	薯餅.蔬菜湯(馬鈴薯.蔬菜綜合包)	醬燒鮮豆皮(鮮豆皮.絞肉.醬油).酥炸豬排(豬肉.麵包粉).時蔬-空心菜.豆薯蛋花湯(豆薯.雞蛋).水果-香蕉	仙草愛玉(仙草.愛玉)
5/20	(一)	鍋貼.豆薯湯(肉.蔥花.高麗菜.豆薯)	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	黑白粉圓(黑糖.黑粉圓.白珍珠)
5/21	(二)	方塊蛋糕.桂圓紅棗茶(麵粉.雞蛋.桂圓.紅棗)	絞肉方塊豆丁(豆腐.絞肉).木耳榨菜肉絲(榨菜.木耳.肉絲).蔬菜-竹筍.番茄蛋花湯(番茄.雞蛋.蔥).水果-番茄	蘿蔔關東煮(蘿蔔.米血.黑輪.油豆腐)
5/22	(三)	牛奶麥片(牛奶.玉米片)	白菜獅子頭(山東白菜.雞蛋.魚漿.荸薺).川島干貝酥(干貝.酥炸粉).蔬菜-空心菜.鮮筍大骨湯(竹筍大骨).水果-蘋果	麻油麵線(豬肉.麻油.麵線)
5/23	(四)	蛋黃芋丸.紫菜湯(芋頭.蛋黃.麵粉.紫菜)	紅燒豆菊(豆菊.醬油.紅蘿蔔丁).黃瓜花枝(小黃瓜.紅.黃椒.花枝).蔬菜-高麗菜.味噌鮮魚湯(味噌.旗魚.蔥).水果-鳳梨	鹹裸湯(米漿.油蔥酥.絞肉.豆芽菜)
5/24	(五)	迷你黃金捲.豆漿(黃金捲.黃豆.水)	香腸蛋炒飯(香腸.雞蛋.青豆仁).冬瓜蛤蜊湯(冬瓜.蛤蜊).水果-西瓜	廣東粥(絞肉.三色豆.豬肝片.鮮蝦.油條.米)
5/27	(一)	油條丸子湯(油條.蝦丸.魚丸)	燒海帶結豆丁(海帶.絞肉.豆干).三杯雞(雞肉.杏鮑菇.九層塔).蔬菜-高麗菜.香菇湯(雞骨架.香菇.秀珍菇.金針菇.雪白菇).水果-蘋果	紅豆湯圓(紅豆.湯圓)
5/28	(二)	梅子饅頭.香茅冬瓜(麵粉.梅子粉.香茅.冬瓜露)	絞肉黃金魚蛋(絞肉.鑫鑫丸).蔥燒虱目魚柳(蔥.虱目魚).時蔬-青江菜.小白菜味噌豆腐(味噌小白菜.豆腐).水果-蘋果	白菜雞絲麵(小白菜.雞絲麵)
5/29	(三)	古早味鹹粥(三色豆.絞肉白米)	洋蔥燉肉(洋蔥.五花肉).韭菜花甜片(韭菜花.甜不辣).時蔬-白花椰.金針肉絲湯(金針.肉絲).水果-西瓜	粉角愛玉(愛玉.粉角)
5/30	(四)	水煎包.紫菜湯(麵粉.豬肉.蔥.紫菜)	蔬菜肉羹飯(高麗菜.金針菇.竹筍.肉羹.烏蛋).水果-西瓜	黃瓜金雕捲(大黃瓜.魚漿.麵粉.豬肉.洋蔥)
5/31	(五)	營養豆花(黃豆.水.吉利丁)	絞肉魯丸(豬絞肉.魯丸).香酥里肌(豬肉排.酥炸粉).時蔬-炒竹筍.菠菜豬肝(菠菜.豬肝).水果-香蕉	當歸鴨肉麵線(當歸包.鴨肉.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