

育仁幼兒園 112 學年度第 2 學期 6 月份餐點表

日期		活力早點	營養午餐	精力下午點心
6/3	(一)	蟹黃燒賣、蛋花湯 (蟹黃、豬肉、魚漿、雞蛋)	油豆腐滷肉、四色花枝(小黃瓜、玉米、紅蘿蔔、丁、花枝)、絲瓜金針菇(絲瓜、金針菇)、瓜子雞湯(花瓜、雞丁)、水果-蘋果	綜合甜湯(黑白粉圓、仙草、粉角)
6/4	(二)	奶皇包、決明子菊花茶(麵粉、黑糖、發粉、決明子、菊花)	什錦炒意麵(木耳、肉絲、玉米筍、高麗菜、紅蘿蔔絲、蝦仁、花捲)、黃瓜排骨湯、水果-鳳梨	玉米蝦仁粥(玉米粒、蝦仁、絞肉、白米)
6/5	(三)	黑糖豆花(黑糖水、黃豆、吉利丁)	肉燥滷蛋(滷蛋、絞肉)、脆皮蝦捲(蝦仁、魚漿)、蒜香大陸妹、豆薯蛋花湯(豆薯、雞蛋)、水果-蘋果	擔仔麵(肉燥、油麵、豆芽菜、貢丸)
6/6	(四)	蔬菜餛飩湯(小白菜、豬肉、麵粉、蔥)	燒肉粽(糯米、花生、豬肉、鹹蛋)、竹筍大骨湯(竹筍絲、大骨)、水果-西瓜	香菇肉羹(香菇、肉羹、大白菜、木耳、筍絲)
6/7	(五)	鮮奶吐司、牛蒡茶(鮮奶、麵粉、乾牛蒡)	薑片冬瓜(薑片、冬瓜)、海鮮豆腐煲(蝦仁、蟹肉棒、蚵、豆腐)、時蔬-豇豆、蘿蔔貢丸湯(蘿蔔、貢丸)、水果-蘋果	綠豆地瓜湯(地瓜、綠豆)-
6/11	(二)	黑糖饅頭、牛奶(黑糖、麵粉、牛奶)	瓜子香菇雞丁(香菇、花瓜、雞胸肉)、蒜香海帶芽(蒜末、海帶芽)、時蔬-大陸妹、葷菇肉絲湯(金針菇、肉絲)、水果-鳳梨	絲瓜雞蛋麵(絲瓜、蛋花、麵條)
6/12	(三)	蘑菇玉米濃湯(蘑菇、玉米粒、三色豆、雞胸肉)	花生麵筋(熟花生、麵筋)、韭菜花甜片(韭菜花、甜不辣)、時蔬-空心菜、番茄玉米湯(番茄、玉米)、水果-香蕉	仙草粉角(粉角、仙草)
6/13	(四)	豆漿穀片(黃豆、水、穀片)	高麗菜豬肉燴飯(豬肉絲、高麗菜、金針菇、青豆、紅蘿蔔絲、木耳、烏蛋)、水果-小玉	鍋燒意麵(花捲、雞蛋、意麵、小白菜)
6/14	(五)	甜甜圈、麥茶(麵粉、油、糖、大麥)	紅蘿蔔車輪(紅蘿蔔、車輪、豬肉)、糖醋雞丁(雞肉、洋蔥、紅、黃、嬌)、時蔬-綠花椰、牛蒡排骨湯(牛蒡、排骨)	鹹粿湯(鹹粿、油蔥酥、豆芽菜)
6/17	(一)	黃瓜魚丸湯(大黃瓜、魚丸)	芋頭蒸肉(芋頭、五花肉)、毛豆蝦仁豆丁(毛豆、蝦仁、豆干)、時蔬-高麗菜、金針筍絲湯(金針、筍絲、大骨)、水果-蘋果	黑白粉圓(黑糖、黑粉圓、白珍珠)
6/18	(二)	地瓜芝麻球、枸杞茶(芋泥、麵粉、水、枸杞、紅糖)	絞肉麵筋(絞肉、麵筋)、御炸蝦球(蝦仁、麵粉)、時蔬-四季豆、豆薯蛋花湯(豆薯、蛋花)、水果-鳳梨	酸辣湯(筍絲、木耳、豆腐、豬血、肉絲)
6/19	(三)	小餐包、養樂多(全麥土司、養樂多)	魚皮海鮮粥(竹筍、魚皮、魚肉、魚丸、蝦、蛤蜊、肉絲)、水果-西瓜	油豆腐冬粉(油豆腐、冬粉、小白菜)
6/20	(四)	鍋貼、紫菜湯(絞肉、蔥花、高麗菜、紫菜)	海帶滷肉(海帶、五花肉)、紅蘿蔔炒蛋(紅蘿蔔、雞蛋)、時蔬-青江菜、酸菜鴨肉湯(鹹菜、鴨肉、薑片)、水果-蘋果	粉條冬瓜露(粉條、冬瓜露)
6/21	(五)	營養豆花(黃豆、水、吉利丁)	古早味油飯(三色豆、魷魚、肉絲、香菇、花生、青豆仁)、黃豆芽番茄排骨湯、(黃豆芽、番茄排骨)水果-香蕉	青菜湯餃(小白菜、高麗菜、豬絞肉)
6/24	(一)	白菜雞絲麵(小白菜、雞絲麵)	什錦豬肝炒麵(木耳、肉絲、豬肝、高麗菜、紅蘿蔔絲、肉絲)、竹筍排骨湯(竹筍、排骨)、水果-鳳梨	蝦仁滑蛋粥(蝦仁、雞蛋、米)
6/25	(二)	薯餅、紫菜湯(薯餅、紫菜)	蘿蔔燉肉(蘿蔔、五花肉)、豆腐碎肉(香菇、絞肉)、時蔬-空心菜、蚬仔湯、水果-蘋果	素當歸鴨(當歸包、素鴨)
6/26	(三)	牛奶玉米片(牛奶、玉米片)	醬燒鵪鶉蛋(烏蛋、豬絞肉)、海帶豆干絲(海帶、豆干絲)、時蔬-高麗菜、冬瓜蛤蜊湯(冬瓜、蛤蜊)、水果-西瓜	包蛋旗魚燒、紫菜湯(魚漿、雞蛋、紫菜)
6/27	(四)	麻油麵線(麻油、麵線、雞蛋)	三色蛋(雞蛋、皮蛋、鹹蛋)、洋蔥豬柳、蔬菜-絲瓜、味噌鮮魚湯、(味噌、旗魚、豆腐)、水果-蘋果	八寶湯圓(紅、綠、花豆、湯圓)
6/28	(五)	小肉包、紫菜湯(麵粉、蔥花、豬腳肉、洋蔥、紫菜)	玉米雞丁炒飯(玉米粒、雞丁、雞蛋、三色豆)	(成果發表會)

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