

育仁幼兒園 114 學年度第 1 學期 8 月份餐點表

日期		活力早點	營養午餐	精力下午點心
8/1	(五)	鍋貼、紫菜湯(絞肉、蔥花、高麗菜、紫菜)	紅燒豆菊(豆菊、醬油、紅蘿蔔丁)、栗子南瓜酥(栗子南瓜、炸粉)、蔬菜-高麗菜、味噌鮮魚湯(味噌、旗魚、蔥)、水果-西瓜	克林姆麵包、麥茶(克林姆、麵粉、大麥)
8/4	(一)	油條丸子湯(油條、魚丸、蝦丸)	高麗菜豬肉飯(豬肉絲、高麗菜、雞蛋、紅蘿蔔絲)、番茄玉米湯(番茄、玉米)、水果-蘋果-	粉圓湯(粉圓、糖水)
8/5	(二)	黑糖饅頭、麥茶(麵粉、發粉、麥茶)	什錦海鮮炒意麵(木耳、花枝、蝦仁、肉絲、高麗菜)、海帶蘿蔔大骨湯(海帶、蘿蔔、大骨)、水果-香蕉	絲瓜鹹粥(絲瓜、絞肉、蔥花)
8/6	(三)	營養豆花(黃豆、水、吉利丁)	咖哩雞肉飯(紅蘿蔔、洋蔥馬鈴薯青豆仁、雞丁)、水果-蘋果	雞絲麵(雞絲麵、小白菜)
8/7	(四)	煎餃、紫菜湯(絞肉、蔥花、高麗菜、紫菜)	什錦海鮮粥(竹筍絲、魚肉、魚丸、花枝蝦、蚵、肉絲)、水果-芒果	紅豆粉角(紅豆、粉角)
8/8	(五)	牛奶玉米片(牛奶、玉米片)	香腸炒飯(香腸、雞蛋、三色豆)、竹筍肉絲湯、水果-蘋果	小麵包冬瓜茶(麵粉、克林姆、冬瓜露)
8/11	(一)	雞蛋麵線(麵線、雞蛋)	玉米雞丁炒飯(玉米粒、三色豆、雞丁、雞蛋)、冬瓜排骨湯、水果-蘋果	綜合甜湯(黑白粉圓、仙草、粉角)
8/12	(二)	海綿蛋糕、香茅冬瓜茶(麵粉、雞蛋、香茅、冬瓜露)	大滷麵(紅白蘿蔔、雞蛋、玉米筍、木耳、香菇、肉羹、高麗菜)、水果-蘋果	黃瓜甜片(甜片、大黃瓜)
8/13	(三)	牛奶麥片(牛奶、麥片)	什錦海鮮粥(竹筍、魚肉、魚丸、花枝蝦、蚵肉絲)、水果-西瓜	蛋花雞絲麵(雞蛋、雞絲麵、小白菜)
8/14	(四)	原味豆花(黃豆、吉利丁、水)	絞肉滷丸(滷丸、絞肉)、麻婆碎肉(豆腐、三色豆、絞肉)、蔬菜-小魚杏菜、蒜味蚬仔湯、水果-鳳梨	豬肉水餃(絞肉、高麗菜)
8/15	(五)	珍珠丸、蔬菜湯(糯米、絞肉、乾高麗菜綜合包)	燒海帶結(海帶、絞肉、豆干)、古早味鐵道排骨(豬肉、醬油、麵包粉)、蔬菜-高麗菜、蕈菇肉絲湯、水果-西瓜	玉米蛋花粥(玉米、雞蛋、絞肉、白米)
8/18	(一)	擔仔麵(油麵、肉燥、豆芽菜)	蔬菜肉羹飯(高麗菜、金針菇、花枝、蚵、肉羹、魚丸)、水果-蘋果	愛玉粉角(愛玉、粉角)
8/19	(二)	梅子饅頭、桂圓茶(梅粉、麵粉、桂圓、枸杞)	肉燥鵪鶉蛋(絞肉、小鳥蛋)、小黃瓜雞丁(小黃瓜、紅黃椒)、李蔬-金針菇絲瓜(金針菇、絲瓜)、牛蒡排骨湯、水果-蘋果	蔬菜鮪魚粥(鮪魚、高麗菜、雞蛋)
8/20	(三)	蔬菜餛飩湯(小白菜、餛飩)	絞肉豆皮(絞肉、豆皮)、芝士魚條(魚排、起士麵包粉)、蔬菜-空心菜、番茄蛋花湯、水果-香蕉	綠豆地瓜(綠豆、地瓜)
8/21	(四)	蛋黃芋丸、紫菜湯(芋頭、蛋黃、麵粉、紫菜)	古早味油飯(青豆仁、魷魚、肉絲、香菇、花生、糯米)、香菇瓜仔雞肉湯(香菇、花瓜、雞肉)、水果-葡萄	鍋燒意麵(蛋花、小白菜、花捲)
8/22	(五)	翡翠小魚粥(吻仔魚、翡翠)	白菜獅子頭(白菜、魚漿、豬肉、玉米粒)、九層塔海龍(九層塔、海茸)、李蔬-高麗菜、味噌鮮魚湯(旗魚、豆腐味噌)、水果-柳丁	蘿蔔關東煮(蘿蔔、黑輪、米血、油豆腐)
8/25	(一)	香菇燒賣(香菇、魚漿、洋蔥)、紫菜湯	咖哩雞肉飯(紅蘿蔔、洋蔥、馬鈴薯、玉米筍、青豆仁、雞丁)、水果-蘋果	榨菜肉絲麵(肉絲、榨菜、小白菜)
8/26	(二)	古早味鹹粥、(三色豆、絞肉白米)	雙色燒肉(紅、白蘿蔔、五花肉)、洋蔥花枝(洋蔥、花枝)、李蔬-四季豆、菠菜豬肝湯、水果-蘋果	紅豆雙圓湯(紅、綠豆、湯圓)
8/27	(三)	麻油麵線(雞蛋、油蔥、麵線、麻油)	醬燒滷蛋、芹菜豆包(芹菜、豆包)、李蔬-花椰菜、冬瓜排骨湯、水果-香蕉	豆芽鹹粿條(豆芽菜、鹹粿、油蔥酥、絞肉)
8/28	(四)	雞丁玉米濃湯(三色豆、蘑菇、玉米粒、蛋花、雞肉)	香腸炒飯(香腸、雞蛋、三色豆)、番茄豆腐湯(番茄、豆腐、蔥花)、水果-西瓜	絲瓜粥(絲瓜、蛋花、白米)
8/29	(五)	八寶豆花(黃豆、水、吉利丁、八寶豆)	紅燒豆菊(豆菊、醬油、紅蘿蔔丁)、番茄蝦仁炒蛋(番茄、雞蛋、蝦仁)、李蔬-地瓜葉(蒜頭、地瓜葉)、鹹菜鴨肉湯(鹹菜、鴨肉)、水果-西瓜	黑糖粉圓(黑糖汁、粉圓)

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