

育仁幼兒園 114 學年度第 1 學期 12 月份餐點表

日期		活力早點	營養午餐	精力下午點心
12/1	(一)	蟹黃燒賣、紫菜湯 (蟹黃.豬肉.糯米.紫菜)	醬燒鮮豆皮(鮮豆皮.絞肉.醬油)、番茄炒蛋(番茄.雞蛋) 時蔬-山東白菜、菱角排骨湯(菱角.排骨)、水果-蘋果	蝦皮南瓜粥 (南瓜.蝦皮.絞肉)
12/2	(二)	方塊蛋糕、桂圓紅棗茶 (麵粉.奶油.桂圓.紅棗)	絞肉黃金魚蛋(絞肉.鑫鑫丸)、 香酥虱目魚條(魚柳酥炸粉)、時蔬-青江菜、 番茄蛋花湯(番茄.雞蛋)、水果-蘋果	香菇肉羹 (香菇.木耳.筍絲.肉羹.山東白菜)
12/3	(三)	蘑菇玉米濃湯 (蘑菇.玉米粒.蟹肉棒三色豆.絞肉)	紅燒海帶結(海帶結.絞肉)、韭菜甜片(韭菜花.甜不辣) 時蔬-高麗菜、榨菜肉絲湯(榨菜.肉絲.小白菜)、 水果-柳丁	紅豆粉條 (紅豆.粉條)
12/4	(四)	鍋燒意麵 (意麵.花捲.小白菜)	三色蛋(鹹蛋.皮蛋.雞蛋)、香酥花枝排(花枝.酥炸粉) 時蔬-豆芽菜、蒜香蚬仔湯、水果-柳丁	豬肉水餃 (豬肉.高麗菜.麵粉)
12/5	(五)	薯餅、紫菜湯 (薯餅.紫菜)	麻油雞炒飯(麻油.薑片.雞肉.鴻禧菇.鮮香菇) 蘿蔔貢丸湯(蘿蔔.貢丸)、水果-香蕉	地瓜甜湯(地瓜)
12/8	(一)	翡翠蟹肉粥 (翡翠.蟹肉絲.豬絞肉)	紅蘿蔔炒蛋(紅蘿蔔.雞蛋)、嫩汁魚排(巴沙魚.酥炸粉) 季節-空心菜、冬瓜蛤蠣湯(冬瓜.蛤蠣)、水果-蘋果	黑糖珍珠 (黑糖.黑珍珠)
12/9	(二)	小餐包、養生茶(麵粉.奶油.枸杞.紅棗.青芪)	香腸炒飯(香腸.雞蛋.三色豆)、 番茄蛋豆腐湯(番茄.豆腐.蔥花)	蘿蔔關東煮 (蘿蔔.米血.黑輪.油豆腐)
12/10	(三)	地瓜芝麻球(地瓜.芝麻) 決明子茶(決明子)	絞肉麵菊(麵菊.絞肉)、蒜香海龍(九層塔.海龍) 絲瓜金針菇(絲瓜.金針菇)、 大頭菜排骨湯(大頭.排骨.香菜)、水果-香蕉	綠豆粉角 (綠豆.粉角)
12/11	(四)	煎餃、紫菜湯(麵粉.蔥花.豬腳肉.洋蔥.紫菜)	絞肉魯丸(絞肉.魯丸)、咖哩豆腐(咖哩.豆腐.青豆) 蔬菜-杏菜、當歸鴨肉湯(當歸包.鴨肉)、水果-蘋果	香菇瘦肉粥 (香菇.肉末.芹菜末)
12/12	(五)	營養豆花 (黃豆.水.吉利丁)	海鮮燴飯(竹筍.花枝.蝦仁.蚵.肉絲.高麗菜.鳥蛋) 水果-香蕉	蔥香粿仔條 (油蔥酥.粿仔條)
12/15	(一)	蔬菜雞絲麵 (雞絲麵.花捲.小白菜)	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	皮蛋瘦肉粥 (鹹蛋.皮蛋.豬肉)
12/16	(二)	甜甜圈、麥茶 (麵粉.油.糖.大麥)	香菇瓜子肉(香菇.花瓜絞肉)、 三杯雞(雞肉.杏胞菇.九層塔)、蔬菜-綠花椰、 菱角排骨湯(菱角.排骨)、水果-番茄	鯖魚蔬菜麵 (鯖魚.高麗菜)
12/17	(三)	珍珠丸、紫菜湯 (糯米.豬肉.魚漿.水.紫)	香菇肉燥鳥蛋(香菇.絞肉.鳥蛋)、 蒜香海帶芽(蒜香.海帶芽)、蔬菜-青江菜、 小白菜豆腐湯(豆腐.小白菜)、水果-蘋果	綜合甜湯 (黑白粉圓.粉角.仙草.粉條)
12/18	(四)	豆漿穀片 (黃豆.水.穀片)	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	包蛋旗輪燒、黃瓜湯 (大黃瓜.雞蛋.魚漿)
12/19	(五)	葡萄吐司、麥茶 (麵粉.葡萄乾.大麥)	紅蘿蔔麵輪(紅蘿蔔.麵輪)、玉米粒炒蛋(玉米粒.雞蛋) 時蔬-四季豆、黃瓜燕餃湯(大黃瓜.魚餃.燕餃)、 水果-蘋果	冬至-桂冠湯圓 (紅豆.花生.湯圓)
12/22	(一)	紫菜蛋花麵線 (紫菜.麵線.雞蛋)	燒海帶結豆丁(海帶.絞肉.豆干)、 川島干貝酥(干貝.酥炸粉) 蔬菜-高麗菜、金針肉絲湯、水果-番石榴	冬瓜粉條 (冬瓜.粉條)
12/23	(二)	黑糖饅頭、豆漿 (黑糖.麵粉.發粉.黃豆)	醬燒滷蛋(雞蛋.絞肉)、 小黃瓜雞丁(小黃瓜.雞丁.紅蘿蔔) 蔬菜-空心菜、味噌豆腐湯(豆腐.味噌.小白菜)、 水果-香蕉	小白菜魚丸冬粉 (冬粉.魚丸.小白菜)
12/24	(三)	蔬菜餛飩湯 (小白菜.豬肉.蔥.麵粉)	古早味油飯(三色豆.魷魚.肉絲..香菇.花生) 蘿蔔排骨湯(蘿蔔.排骨)、水果-番石榴	豆芽鹹粿條 (豆芽菜.鹹粿.油蔥酥.餃肉)
12/25	(四)	營養豆花 (黃豆.水.吉利丁)	洋蔥燉肉(洋蔥.五花肉)、九層塔海茸(九層塔.海茸) 季蔬-白花椰、香菇瓜仔雞湯(香菇.雞肉)、水果-香蕉	擔仔麵 (油麵.肉燥.豆芽菜)
12/26	(五)	芝麻球、麥茶 (芝麻.麵粉.麥子)	什錦豬肝炒麵 (木耳.肉絲.玉米筍.高麗菜.紅蘿蔔絲.豬肝) 冬瓜排骨、水果-蘋果	玉米雞肉粥 (玉米粒.雞胸肉)
12/29	(一)	古早味鹹粥 (三色豆.絞肉白米)	花生麵筋(花生.麵筋絞肉)、番茄炒蛋(番茄.雞蛋)、 時蔬-薑絲小白菜、 草菇骨架湯(秀珍菇.金針菇.杏包菇.雞骨架)	紅豆薏仁 (紅豆.小薏仁)
12/30	(二)	銀絲卷、養生茶 (麵粉.紅棗.青旗.枸杞)	雙色燒肉(紅白蘿蔔.豬肉)、生炒花枝(洋蔥.花枝) 時蔬-絲瓜、牛蒡排骨湯(牛蒡.排骨)、水果-蘋果	當歸鴨肉麵線 (鴨肉.麵線.當歸包)
12/31	(三)	蘑菇玉米濃湯 (玉米粒.火腿丁.蘑菇.三色豆.絞肉)	咖哩雞肉飯 (紅蘿蔔.洋蔥.馬鈴薯.玉米筍.青豆仁.雞丁)、水果-柳丁	黃瓜黑輪片 (大黃瓜.黑輪片)

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