

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. 鑑鑑丸)、 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、蒜香蜆仔湯、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. 虾. 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)	香菇肉燥烏蛋(香菇. 絞肉. 烏蛋)、 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)	蔬菜餽飴湯 (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)、九層塔海苔(九層塔. 海苔) 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、 蕈菇骨架湯(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