

育仁幼兒園 114 學年度第 1 學期 1 月份餐點表

日期		活力早點	營養午餐	精力下午點心
1/02	(五)	香菇燒賣、紫菜湯 (豬肉. 魚漿. 玉米. 香菇. 紫菜)	醬燒車輪(絞肉車輪)、香酥炸肉(豬肉. 酥炸粉)、時蔬-大陸妹菜、味噌鮮魚湯、水果-香蕉	克林姆林姆麵包、麥茶 (克林姆. 麵粉. 大麥)
1/05	(一)	奶皇包、枸杞茶 (奶黃. 麵粉. 水. 枸杞)	絞肉黃金丸(黃金丸. 豬絞肉)、海帶三絲(海帶絲. 豆干絲紅蘿蔔絲)、時蔬-大陸妹、海鮮湯(花枝. 蝦仁. 虾)、水果-柳丁	雞蛋麵線 (雞蛋. 油蔥. 麵線)
1/06	(二)	方塊蛋糕、桂圓紅棗茶 (麵粉. 奶油. 桂圓. 紅棗)	香菇肉燥鵪鷄蛋(香菇. 鳥蛋. 絞肉)、塔香海龍(九層塔. 海龍)、時蔬-白花椰、大頭菜排骨湯(大頭菜. 排骨)、水果-珍珠橘	綜合甜湯 (黑白粉圓. 粉條粉角)
1/07	(三)	蛋黃芋丸、豆薯湯 (芋頭. 蛋黃. 麵粉. 豆薯. 雞蛋)	虱目魚肉飯湯(虱目魚肉. 魚皮. 肉絲. 高麗菜. 金針菇. 魚丸)、水果-柳橙	黃瓜黑輪塊 (黑輪. 大黃瓜)
1/08	(四)	豆漿玉米片 (豆漿. 玉米片)	醬燒鮮豆皮(鮮豆皮. 絞肉. 醬油)、紅糟豆乳雞(雞肉. 紅糟. 豆乳)、時蔬-山東白菜、冬瓜蛤蠣湯(冬瓜. 蛤蠣)、水果-芭樂	鍋燒意麵 (意麵. 花捲. 小白菜)
1/09	(五)	小肉包、紫菜湯 (麵粉. 絞肉. 蔥花. 紫菜)	古早味油飯(紅蘿蔔丁. 魷魚. 肉絲. 香菇. 花生. 三色豆)、蘿蔔玉米大骨湯(蘿蔔. 玉米. 豬大骨)、水果-蘋果	紅豆薏仁 (紅豆. 薏仁)
1/12	(一)	擔仔麵 (肉燥. 油麵.. 豆芽菜)	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	蔬菜鮪魚粥 (鮪魚. 高麗菜. 雞蛋)
1/13	(二)	南瓜饅頭、決明子麥茶 (麵粉. 南瓜. 決明子)	方塊豆腐(豬肉. 油豆腐)、紅蘿蔔炒蛋(紅蘿蔔. 雞蛋)、時蔬-高麗菜、玉米番茄湯(玉米. 番茄. 大骨)、水果-柳丁	豬肉水餃 (豬絞肉. 高麗菜. 蔥. 麵粉)
1/14	(三)	玉米豬肉鍋貼、蔬菜湯 (玉米. 豬肉. 麵粉洋蔥. 蔬菜綜合包)	海帶紅蘿蔔魯肉(紅. 白蘿蔔. 五花肉)、手工小蝦排(蝦子. 蔥. 漿)、時蔬-杏菜、味噌蜆仔湯(味噌. 蜂仔. 蔥花)、水果-香蕉	素當歸鴨 (當歸包藥材. 素鴨)
1/15	(四)	小白菜雞絲麵 (雞絲麵. 小白菜)	香菇瓜仔(香菇. 花瓜.)、三色雞柳(青豆. 紅. 黃椒. 雞丁)、時蔬-綠花椰、榨菜肉絲湯(榨菜絲. 豬肉絲)、水果-蘋果	八寶芋圓湯 (紅. 綠. 花豆. 粉圓. 芋圓)
1/16	(五)	鮮奶吐司、牛奶 (麵粉. 鮮奶. 牛奶)	咖哩雞肉飯(紅蘿蔔. 洋蔥. 馬鈴薯. 玉米筍. 青豆仁. 雞肉丁)、水果-蘋果	豆芽鹹粿湯 (豆芽菜. 鹹粿)
1/19	(一)	麻油麵線 (麻油. 麵線. 雞蛋)	番茄炒蛋(蔥花.. 雞蛋)、岩燒里肌(豬肉. 醬油. 蒜)、蔬菜-空心菜、黃瓜燕餃湯(大黃瓜. 魚絞. 蛋絞)、水果-柳丁	黑糖粉圓 (黑糖. 粉圓)
1/20	(二)	杯子蛋糕、決明子茶 (雞蛋. 麵粉. 決明子. 菊花)	毛豆雞丁炒飯(雞胸肉. 毛豆. 紅蘿蔔丁. 洋蔥丁)、皮丸湯(魚皮. 魚肉. 虱目魚丸)、水果-柳橙	酸辣湯(木耳. 榨菜. 豆腐. 豬血. 冬粉)
1/21	(三)	油條丸子湯 (油條. 魚丸蝦丸)	燒海帶豆丁(海帶. 絞肉. 豆干)、蔥燒虱目魚柳(蔥. 虱目魚)、蔬菜-高麗菜、菱角排骨湯、水果-蘋果	豆芽菜粿子條 (米漿. 油蔥酥. 豬絞肉. 豆芽菜)
1/22	(四)	蝦仁燒賣、紫菜湯 (豬肉. 魚漿. 蝦仁. 紫菜)	三色蛋(鹹蛋. 皮蛋. 雞蛋)、馬鈴薯肉片(馬鈴薯. 豬肉片)、時蔬-青江菜、花瓜雞湯(花瓜. 雞肉)、水果-柳丁	鴨肉冬粉 (鴨肉. 冬菜. 冬粉)
1/23	(五)	薑汁豆花 (薑汁. 黃豆. 水. 吉利丁粉)	什錦蔬菜炒麵(木耳. 肉絲. 玉米筍. 高麗菜. 紅蘿蔔絲)、皮丸湯(魚皮. 魚肉. 虱目魚丸)、水果-橘子	蝦皮南瓜粥 (南瓜. 蝦皮. 絞肉)
1/26	(一)	古早味鹹粥 (三色豆. 絞肉白米)	冬瓜燒肉(冬瓜. 五花肉)、時蔬-小白菜、蘑菇豆腐(香菇. 杏鮑菇. 豆腐. 三色豆)、皇帝豆排骨湯(皇帝豆. 排骨)、水-果-番茄	蛋花雞絲麵 (雞蛋. 雞絲麵. 小白菜)
1/27	(二)	蔬菜餛飩湯 (小白菜. 餛飩)	絞肉麵泡(絞肉. 麵泡)、四色花枝(小黃瓜. 紅. 黃椒花枝)、時蔬-高麗菜、番茄蛋花湯(番茄. 蛋花)、水果-蘋果	綠豆地瓜甜湯 (綠豆. 地瓜. 砂糖)
1/28	(三)	牛奶五彩球 (白牛奶.. 玉米球)	醬燒滷蛋(絞肉. 滷蛋)、三杯雞丁(雞丁. 九層塔. 幸包菇)、時蔬-花椰菜、肉絲蕈菇湯(金針菇. 秀珍菇雪白菇. 雞骨架)、水果-珍珠橘	土魠魚麵羹 (魚塊. 山東白菜. 油麵)
1/29	(四)	紫菜湯 (絞肉. 麵粉. 蔥. 紫菜)	雙色燒肉(紅. 白蘿蔔. 五花肉)、洋蔥炒蛋(雞蛋. 洋蔥絲)、時蔬-空心菜(蒜頭. 空心菜)、翡翠小魚湯(翡翠. 肉棒. 吻仔魚)、水果-蘋果	黃瓜關東煮(黃瓜. 米血. 黑輪. 油豆腐)
1/30	(五)	紫米珍珠丸、蔬菜湯 (乾高麗菜綜合包)	關廟滷麵(木耳. 筍絲. 香菇. 高麗菜. 菜頭. 肉羹. 肉絲. 蛋花)、水果-柳丁	廣東粥(絞肉. 三色豆. 鮮蝦. 花枝. 油條. 米)



- 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