

育仁幼兒園 114 學年度第 2 學期 4 月份餐點表

日期		活力早點	營養午餐	精力下午點心
4/1	(三)	小餐包	古早味油飯(三色豆. 魷魚. 肉絲. 香菇. 花生. 青豆仁) 海帶玉米大骨湯(海帶. 玉米. 豬大骨)、水果-香蕉	雞茸玉米粥 (雞肉. 玉米粒. 白米)
4/2	(四)	紫菜麵線 (紫菜. 麵線)	應景食物_春捲 (蛋皮. 豬肉. 豆干. 高麗菜. 豆芽菜. 芹菜. 油麵. 花生糖粉) 皇帝豆排骨湯、水果-蘋果	八寶芋圓甜湯 (芋圓. 八寶豆. 水)
4/7	(二)	奶皇包. 養生茶 (麵粉. 奶油. 蛋) (枸杞. 紅棗. 青棋)	海帶紅蘿蔔魯肉(紅. 白蘿蔔. 五花肉)、小雞腿(雞肉. 炸粉) 時蔬-高麗菜、味噌蚬仔湯、(味噌. 蚬仔. 蔥花) 水果-香蕉	蛤蠣魚片粥 (蛤蠣. 蟹肉絲. 鯛魚)
4/8	(三)	珍珠丸. 蔬菜湯 (糯米. 豬肉. 魚漿. 水) (綜合蔬菜包)	冬瓜滷肉(冬瓜. 五花肉)、番茄豆腐燴蛋(番茄. 豆腐. 雞蛋) 時蔬-杏菜、黃瓜燕餃湯(大黃瓜. 燕餃. 蛋餃)	鹹粿湯 (米漿. 油蔥酥. 豬肉. 豆芽菜)
4/9	(四)	蔬菜雲吞湯 (豬絞肉. 蔥. 小白菜)	花生香菇肉燥(花生. 香菇. 絞肉)、小黃瓜花枝(小黃瓜. 花枝) 時蔬-菠菜(蒜香菠菜)、樹薯排骨湯(樹薯. 紅棗枸杞. 排骨) 水果-蘋果	紅豆麥片(紅豆. 麥片)
4/10	(五)	甜甜圈. 麥茶 (麵粉. 油. 糖. 大麥)	海鮮燴飯(筍絲. 花枝. 蝦仁. 蚵. 肉絲. 高麗菜. 虱目魚肉) 水果-蘋果	榨菜肉絲麵湯 (榨菜. 肉絲. 麵條)
4/13	(一)	蔬菜雞絲麵 (魚板. 小白菜. 雞蛋. 雞絲麵)	絞肉麵筋(豬絞肉. 麵筋)、 南洋四色(玉米粒. 雞胸肉. 毛豆仁. 紅蘿蔔)、時蔬-大陸妹 味噌豆腐湯(味噌. 豆腐. 蔥花)、水果-香蕉	黑糖粉圓 (黑糖. 粉圓)
4/14	(二)	牛奶饅頭(牛奶. 麵粉) 香茅冬瓜(香茅. 冬瓜露)	高麗菜豬肉炒飯(豬肉絲. 高麗菜. 雞蛋. 紅蘿蔔絲) 蘿蔔貢丸湯(蘿蔔. 貢丸)、水果-芭樂	蘿蔔關東煮 (蘿蔔. 米血. 黑輪.)
4/15	(三)	營養豆花 (黃豆. 水. 吉利丁)	絞肉豆皮(絞肉. 豆皮)、彩椒杏苞菇(紅. 黃椒. 杏苞菇) 時蔬-綠花椰(綠花椰菜)、番茄蛋花湯(番茄. 雞蛋)	魚丸冬粉 (魚丸. 冬粉. 小白菜)
4/16	(四)	蘑菇玉米濃湯 (蘑菇. 玉米粒. 三色豆. 雞胸肉)	肉燥鵪鶉蛋(鳥蛋. 絞肉)、紅燒魚(紅. 黃椒. 洋蔥魚) 時蔬-高麗菜、竹筍大骨湯(竹筍. 大骨)、水果-番茄	綠豆仙草 (仙草. 綠豆)
4/17	(五)	葡萄吐司. 豆漿 (麵粉. 葡萄乾. 豆漿. 糖)	麻油雞炒飯(雞胸肉. 薑片. 青豆) 樹薯排骨湯(樹薯. 排骨. 紅棗. 枸杞)、水果-番茄	香菇滑蛋粥 (香菇. 玉米粒. 雞蛋. 白米)
4/20	(一)	鍋燒意麵 (鍋燒意麵. 花捲. 小白菜)	咕咾肉(豬肉. 鳳梨. 紅. 黃椒)、香海帶芽(海帶芽. 九層塔) 時蔬-白花椰、冬瓜蛤蜊湯、水果-蘋果	香菇肉羹 (香菇. 肉羹. 大白菜. 木耳. 筍絲)
4/21	(二)	梅子饅頭. 養生茶 (麵粉. 枸杞. 青旗. 紅棗)	洋芋咖哩雞肉飯(紅蘿蔔. 洋蔥. 馬鈴薯. 三色豆. 雞丁) 水果-柳橙	豬肉水餃 (豬絞肉. 高麗菜. 蔥. 麵粉)
4/22	(三)	黃瓜魚丸 (大黃瓜. 魚丸. 蝦丸)	方塊豆腐(豆腐. 肉)、木耳榨菜肉絲(榨菜. 木耳. 肉絲) 蔬菜-杏菜、草菇雞架湯(香菇. 金針菇. 秀珍菇)、水果-番茄	地瓜甜湯 (地瓜. 糖水)
4/23	(四)	豆漿玉米片 (豆漿. 玉米片)	大滷麵(紅. 白蘿蔔. 雞蛋. 米筍. 木耳. 香菇. 肉羹. 高麗菜) 水果-芭樂	玉米蝦仁粥 (玉米. 蝦仁. 白米)
4/24	(五)	藍莓麵包. 枸杞桂圓茶 (雞蛋. 麵粉. 枸杞. 桂圓)	麵輪絞肉(絞肉. 麵輪)、紅糟豆乳雞(紅糟. 豆乳. 雞丁) 時蔬-菠菜、番茄黃豆芽湯(黃豆芽. 番茄. 雞骨架)	綜合甜湯 (黑白粉圓. 粉條. 粉角)
4/27	(一)	珍珠丸. 蔬菜湯 (糯米. 豬肉. 魚漿) (水. 綜合蔬菜包)	絞肉滷蛋(豬絞肉. 雞蛋)、黃瓜木耳蛋(小黃瓜. 木耳. 雞蛋) 時蔬-青江菜、蒜香蚬仔湯(蒜香. 蚬仔)、水果-蘋果	麻油豬肉麵線 (麻油. 豬肉片. 麵線)
4/28	(二)	芋餅. 豆漿 (芋頭. 餅乾. 黃豆)	嫩汁魚柳(旗魚. 麵包粉)、海帶三絲(海帶絲. 豆干絲. 蘿蔔絲) 時蔬-肉末四季豆(豬絞肉. 四季豆)、酸菜鴨肉湯(酸菜. 鴨肉) 水果-蘋果	素當歸鴨 (當歸包. 素鴨)
4/29	(三)	紫菜雞蛋麵線 (紫菜. 雞蛋. 麵線)	鮮豆皮滷肉(鮮豆皮. 五花肉) 糖醋魚片(洋蔥. 紅. 黃椒. 旗魚. 碗豆仁)、時蔬-空心菜 青菜豆腐湯(小白菜. 豆腐)、水果-蘋果	南瓜肉末粥 (南瓜. 豬肉. 油蔥酥)
4/30	(四)	小肉包. 紫菜湯 (麵粉. 蔥花. 豬腳肉) (洋蔥. 紫菜)	古早味油飯 (紅蘿蔔丁. 魷魚. 肉絲. 香菇. 花生. 青豆仁. 蘿蔔丁. 洋蔥丁) 竹筍排骨湯(竹筍. 排骨)、水果-番茄	土魷魚羹麵 (土魷魚塊. 麵. 山東白菜)



- 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