

育仁幼兒園 115 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
8/3	(一)	小肉包、冬瓜茶	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)
8/4	(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)
8/5	(三)	薯餅、蛋花湯	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)
8/6	(四)	油條丸子湯 (油條.魚丸.蝦丸)	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)
8/7	(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)
8/10	(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)
8/11	(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)
8/12	(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)
8/13	(四)	珍珠丸、蔬菜湯 (糯米.絞肉. 乾高麗菜綜合包)	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)
8/14	(五)	甜甜圈、麥茶 (麵粉.油.糖.大麥)	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、萵菇肉絲湯、水果-西瓜	玉米蛋花粥 (玉米.雞蛋.絞肉.白米)
8/17	(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)
8/18	(二)	牛奶饅頭、桂圓茶 (奶粉.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.) 季蔬-金針菇絲瓜(金針菇.絲瓜)、牛蒡排骨湯、水果-蘋果	蔬菜鮭魚粥 (鮭魚.高麗菜.雞蛋)
8/19	(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)
8/20	(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)
8/21	(五)	翡翠小魚粥 (叻仔魚.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)、季蔬-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)
8/24	(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)
8/25	(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) 季蔬-四季豆、菠菜豬肝湯、水果-蘋果	紅豆雙圓湯 (紅.綠豆.湯圓)
8/26	(三)	麻油蛋花麵線 (雞蛋.油蔥.麵線.麻油)	醬燒滷蛋(雞蛋.絞肉)、芹菜豆包(芹菜.豆包) 季蔬-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)
8/27	(四)	葡萄吐司、決明子 (麵粉.葡萄乾) (決明子.枸杞)	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)
8/28	(五)	雞丁玉米濃湯 (三色豆.蘑菇.玉米粒. 蛋花.雞肉)	紅燒豆菊(豆菊.醬油.紅蘿蔔丁)、 番茄蝦仁炒蛋(番茄.雞蛋.蝦仁)、 季蔬-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)
8/31	(一)	鍋貼、紫菜湯 (絞肉.蔥花.高麗菜. 紫菜)	蔥爆高麗菜豬肉(豬肉.高麗菜.蔥) 蘿蔔丸子湯(蘿蔔.貢丸.蝦丸)、水果-蘋果	仙草粉條 (仙草.粉條))



- 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

