

113年9月份菜單

日期	上午點心	午餐	下午點心	全穀根莖類	肉蛋豆魚	蔬菜類	水果
9/02(一)	絲瓜麵線(絲瓜、麵線)	螞蟻上樹(冬粉、紅蘿蔔、香菇、高麗菜)、金針菇湯、火龍果	地瓜湯	○	○	○	○
9/03(二)	三絲豆腐羹(金針菇、木耳絲、豆腐、紅蘿蔔絲)	白米飯+糙米飯、洋蔥雞丁(洋蔥、雞胸肉)、醬燒豆包、炒高麗菜、筍絲湯、火龍果	小肉包、冬瓜茶	○	○	○	○
9/04(三)	香菇滑蛋粥(香菇、雞蛋、白飯)	香菇肉羹麵(香菇、肉羹、豆芽菜、筍絲、油麵)、火龍果	紅豆湯	○	○	○	○
9/05(四)	馬鈴薯農湯(馬鈴薯、玉米粒、奶粉)	白米飯+糙米飯、麻婆豆腐(豆腐、豆瓣醬、豬絞肉)、炒尼龍白菜、紅蘿蔔炒蛋(紅蘿蔔、雞蛋)、肉絲湯、火龍果	葡萄乾饅頭、麥茶	○	○	○	○
9/06(五)	生日蛋糕、麥茶	皮蛋瘦肉粥(白米飯、皮蛋、鹹鴨蛋、豬肉絲、高麗菜)、梨子	菠蘿麵包、枸杞茶	○	○	○	○
9/09(一)	蛋花雞絲麵(雞蛋、雞絲麵)	什錦炒飯(紅蘿蔔、高麗菜、青豆仁、雞蛋)、瓠瓜湯、梨子	南瓜糯米粥(南瓜、糯米)	○	○	○	○
9/10(二)	魚丸蔬菜麵線(魚丸、小白菜、麵線)	白米飯+糙米飯、小黃瓜炒甜不辣(小黃瓜、甜不辣)、菜脯蛋(白蘿蔔干、雞蛋)、炒油菜、蚬仔湯、梨子	粿仔條湯(粿仔條、韭菜、豆芽菜)	○	○	○	○
9/11(三)	鹹粥(白米飯、高麗菜、肉絲)	擔仔湯麵(肉燥、油豆腐、豆芽菜、油麵)、梨子	芋頭饅頭、冬瓜茶	○	○	○	○
9/12(四)	玉米濃湯(玉米粒、玉米醬、奶粉)	白米飯+糙米飯、紅燒獅子頭(豬絞肉、紅蘿蔔)、炒豆干、炒小白菜、紫菜蛋花湯(紫菜、雞蛋)、蘋果	酸辣湯(豆腐、黑木耳絲、筍絲、豬肉絲、金針菇、紅蘿蔔)	○	○	○	○
9/13(五)	香菇肉羹湯(豬肉羹、香菇、筍絲、雞蛋)	南瓜米粉(南瓜、高麗菜、黑木耳、紅蘿蔔、肉絲、米粉)、鮮菇湯、蘋果	綠豆湯	○	○	○	○
9/16(一)	薏仁牛奶(薏仁、奶粉)	翡翠炒飯(紅蘿蔔、高麗菜、青江菜、雞蛋)、瓠瓜湯、蘋果	仙草蜜	○	○	○	○
9/17(二)中秋節							
9/18(三)	貢丸湯(貢丸、芹菜)	鍋燒意麵(魚丸、小白菜、雞蛋、意麵、豬肉絲)、蘋果	綠豆粉條湯(綠豆、粉條)	○	○	○	○
9/19(四)	地瓜粥(地瓜、白米飯)、肉鬆	白米飯+糙米飯、馬鈴薯燉肉(馬鈴薯、豬絞肉)、滷油豆腐、炒小白菜、蛋花湯、蘋果	芋頭饅頭、冬瓜茶	○	○	○	○
9/20(五)	蛋花麵線(雞蛋、麵線)	義大利肉醬麵(通心麵、豬絞肉、紅蘿蔔、玉米粒、番茄醬)、冬瓜湯、木瓜	奶油餐包、枸杞茶	○	○	○	○
9/23(一)	麥片粥(麥角、奶粉)	香菇蔬菜玉米粥(香菇、高麗菜、玉米粒、紅蘿蔔、雞蛋、白米飯)、木瓜	愛玉甜湯	○	○	○	○
9/24(二)	玉米雞肉粥(玉米、雞肉、白米飯)	白米飯+糙米飯、瓜仔肉燥(豬絞肉、脆瓜、豆皮)、絲瓜滑蛋(絲瓜、雞蛋)、炒尼龍白菜、紫菜湯、木瓜	八寶粥(紅豆、綠豆、薏仁、麥片)	○	○	○	○
9/25(三)	玉米片、豆漿	咖哩燴飯(洋蔥、馬鈴薯、咖哩塊、紅蘿蔔、豬肉絲)、木瓜	肉絲冬粉(豬肉絲、冬粉)	○	○	○	○
9/26(四)	枸杞粥(枸杞、小米)	白米飯+糙米飯、香煎旗魚、炒金針菇雞蛋(金針菇、雞蛋)、炒青江菜、海帶芽味噌湯、木瓜	鮮奶饅頭、菊花茶	○	○	○	○
9/27(五)	蘿蔔糕湯(蘿蔔糕、小白菜、豬肉燥)	大滷麵(魚羹、白蘿蔔、紅蘿蔔、大白菜、黑木耳、關廟麵)、木瓜	果醬吐司、洛神花茶	○	○	○	○
9/30(一)	蔬菜冬粉湯(高麗菜、冬粉)	蕃茄蛋炒飯(三色蔬菜豆、高麗菜、番茄醬、雞蛋)、白蘿蔔湯、蘋果	蔬食水餃	○	○	○	○

說明：1. 本餐點內容將視幼兒口味、天氣冷熱以及當季蔬果適時調整。

2. 若幼兒對某些食物有過敏，請通知本園。

3. 每逢週二、週四午餐的白飯有添加糙米。

4. 本園選用健康、營養、自然不含咖啡因的食物，且在烹調過程中，不添加任何味精。

5. 豆漿由本園自行磨豆製成。

6. 本園一律使用國產豬肉。