

114年11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
11/3(一)	馬鈴薯濃湯(馬鈴薯、三色豆、奶粉)	螞蟻上樹(冬粉、紅蘿蔔、香菇、高麗菜、雞蛋、豆包)、海帶芽湯、蘋果	黑糖小饅頭、菊花茶	○	○	○	○
11/4(二)	地瓜粥(地瓜、白米飯)、豬肉鬆	白米飯+糙米飯、洋蔥肉絲(豬肉、洋蔥)、絲瓜炒蛋(絲瓜、雞蛋)、炒尼龍白菜、貢丸湯、蘋果	八寶粥(紅豆、綠豆、薏仁、麥片)	○	○	○	○
11/5(三)	蛋花雞絲麵(雞蛋、雞絲麵)	咖哩燴飯(洋蔥、馬鈴薯、咖哩塊、紅蘿蔔、豬肉絲)、蘋果	愛玉杏仁凍甜湯	○	○	○	○
11/6(四)	豆漿、五彩穀球	白米飯+糙米飯、菇菇鮮蔬(美白菇、袖珍菇、鴻喜菇、高麗菜)、麻婆豆腐(豆腐、豆瓣醬、豬絞肉)、炒青江菜、薑絲冬瓜湯、蘋果	關東煮(白蘿蔔、紅蘿蔔、黑輪)	○	○	○	○
11/7(五)	生日蛋糕、菊花茶	日式湯麵(柴魚片、黃油麵、豬肉絲、高麗菜、木耳絲、紅蘿蔔絲、洋蔥)、蘋果	草莓饅頭、枸杞茶	○	○	○	○
11/10(一)	枸杞小米粥(枸杞、小米)	酸辣湯麵(關廟麵、紅蘿蔔絲、木耳絲、豆腐、金針菇、雞蛋、筍絲、)、蘋果	地瓜甜湯	○	○	○	○
11/11(二)	蘿蔔糕湯	白米飯+糙米飯、味噌蘿蔔燉肉(白蘿蔔、紅蘿蔔、豬肉絲、味噌醬)、炒豆干、炒豆芽菜、青菜蛋花湯、鳳梨	三絲丸子羹湯(紅蘿蔔絲、金針菇、貢丸、香菇絲)	○	○	○	○
11/12(三)	雞肉玉米粥(雞肉、玉米醬、白米飯)	義大利肉醬麵(螺旋麵、豬絞肉、三色豆、玉米粒、番茄醬、洋蔥)、蛋花湯、鳳梨	仙草蜜(仙草凍、二砂糖)	○	○	○	○
11/13(四)	雞蛋豆腐羹(豆腐、雞蛋、紅蘿蔔絲)	白米飯+糙米飯、洋蔥炒蛋(洋蔥、雞蛋)、小黃瓜炒甜不辣(小黃瓜、甜不辣片)、炒青江菜、味噌海帶芽湯(味噌、海帶芽)、鳳梨	米苔目湯(芹菜、米苔目、油蔥酥)	○	○	○	○
11/14(五)	魚羹湯(魚羹、筍絲、雞蛋)	鮑魚蛋炒飯(白米飯、玉米粒、紅蘿蔔、雞蛋、鮑魚罐)、青菜豆腐湯(小白菜、豆腐)、鳳梨	小肉包、枸杞茶	○	○	○	○
11/17(一)	麵線羹(白麵線、雞蛋)	南瓜米粉(南瓜、高麗菜、黑木耳、紅蘿蔔、香菇、米粉、雞蛋)、雙菇湯、鳳梨	白木耳枸杞甜湯(白木耳、枸杞)	○	○	○	○
11/18(二)	粿仔條湯(粿仔條、韭菜、豆芽菜)	白米飯+糙米飯、紅燒豆腐、毛豆雞丁(毛豆、三色豆、雞肉)、炒高麗菜、薑絲蜆仔湯(薑絲、蜆仔)、火龍果	白蘿蔔貢丸湯(白蘿蔔、貢丸)	○	○	○	○
11/19(三)	南瓜滑蛋粥(南瓜、白米飯、雞蛋)	什錦魚羹麵(關廟麵、大白菜、魚羹、香菇、紅蘿蔔)、火龍果	綠豆湯	○	○	○	○
11/20(四)	薏仁麥片牛奶(薏仁、麥片、奶粉)	白米飯+糙米飯、紅蘿蔔炒蛋、三杯雞(老薑片、洋蔥、雞肉、九層塔)、炒油菜、榨菜肉絲湯(榨菜、豬肉絲)、火龍果	蛋花麵線(雞蛋、白麵線)	○	○	○	○
11/21(五)	三絲冬粉(木耳絲、金針菇、紅蘿蔔絲、冬粉)	皮蛋瘦肉粥(白米飯、豬肉絲、皮蛋、鹹鴨蛋、青豆仁、高麗菜)、火龍果	八寶粥(紅豆、綠豆、薏仁、麥片)	○	○	○	○
11/24(一)	絲瓜麵線(絲瓜、白麵線)	什錦炒飯(香菇、高麗菜、三色豆、白米飯、雞蛋、豆包)、竹筍湯、柳丁	葡萄乾饅頭、麥茶	○	○	○	○
11/25(二)	叻仔魚粥(叻仔魚、白米飯、莧菜)	白米飯+糙米飯、獅子丸(紅蘿蔔、豬絞肉)、南瓜炒蛋(南瓜、雞蛋)、炒小白菜、魚丸湯、柳丁	白菜水餃湯(小白菜、水餃)	○	○	○	○
11/26(三)	大黃瓜魚丸湯(魚丸、大黃瓜)	豬肉炒麵(豬肉絲、高麗菜、三色豆、香菇、紅蘿蔔、黃油麵)、花椰菜湯、柳丁	芹菜甜不辣湯(芹菜、甜不辣片)	○	○	○	○
11/27(四)	豆漿、玉米脆片	白米飯+糙米飯、香煎旗魚、蒸蛋、炒青江菜、番茄蔬菜湯(番茄、洋蔥、高麗菜)柳丁	三絲豆腐羹(木耳絲、豆腐、金針菇、紅蘿蔔絲)	○	○	○	○
11/28(五)	玉米濃湯(玉米粒、玉米醬、雞蛋)	鍋燒意麵(魚丸、小白菜、雞蛋、意麵、豬肉絲)、柳丁	奶油麵包、冬瓜茶	○	○	○	○

- 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。