

## 114年12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
12/1(一)	蘿蔔糕湯(蘿蔔糕、小白菜)	咖哩燴飯(洋蔥、馬鈴薯、咖哩塊、紅蘿蔔、雞蛋)、蘋果	黑糖小饅頭、菊花茶	○	○	○	○
12/2(二)	地瓜粥(地瓜、白米飯)、豬肉鬆	白米飯+糙米飯、蔥爆肉絲(豬肉、洋蔥)、絲瓜滑蛋(絲瓜、雞蛋)、炒尼龍白菜、芹香魚丸湯、蘋果	麵線湯(油蔥酥、麵線)	○	○	○	○
12/3(三)	蛋花雞絲麵(雞蛋、雞絲麵)	螞蟻上樹(冬粉、紅蘿蔔、香菇、高麗菜、雞蛋、豬肉絲)、海帶芽湯、蘋果	紅豆湯	○	○	○	○
12/4(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、紫菜湯、蘋果	關東煮(白蘿蔔、紅蘿蔔、黑輪)	○	○	○	○
12/5(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	雙色小饅頭、枸杞茶	○	○	○	○
12/8(一)	蛋花麵線(白麵線、雞蛋)	翡翠蛋炒飯(白米飯、青江菜、紅蘿蔔、玉米粒、雞蛋)、豆薯湯、梨子	地瓜甜湯	○	○	○	○
12/9(二)	馬鈴薯濃湯(馬鈴薯、三色豆、奶粉)	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、梨子	三絲丸子羹湯(紅蘿蔔絲、金針菇、貢丸、香菇絲)	○	○	○	○
12/10(三)	油豆腐細粉(油豆腐、冬粉)	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、梨子	仙草蜜(仙草凍、二砂糖)	○	○	○	○
12/11(四)	雞蛋豆腐羹(豆腐、雞蛋、紅蘿蔔絲)	白米飯+糙米飯、紅蘿蔔炒蛋(紅蘿蔔、雞蛋)、滷味(海帶、豆干、豬肉角)、炒小白菜、味噌豆腐湯(味噌、豆腐)、梨子	米苔目湯(芹菜、米苔目、油蔥酥)	○	○	○	○
12/12(五)	浮水魚羹湯(魚羹、筍絲、薑絲)	酸辣湯麵(關廟麵、紅蘿蔔絲、豬肉絲、木耳絲、豆腐、金針菇、雞蛋、筍絲)、梨子	小肉包、枸杞茶	○	○	○	○
12/15(一)	枸杞小米粥(枸杞、小米)	南瓜米粉(南瓜、高麗菜、黑木耳、紅蘿蔔、香菇、米粉、雞蛋)、雙菇湯、梨子	白木耳枸杞甜湯(白木耳、枸杞)	○	○	○	○
12/16(二)	粿仔條湯(粿仔條、韭菜、豆芽菜)	白米飯+糙米飯、紅燒豆腐、甜豆炒肉絲(甜豆、三色豆、豬肉絲)、炒高麗菜、薑絲蚬仔湯(薑絲、蚬仔)、火龍果	白蘿蔔貢丸湯(白蘿蔔、貢丸)	○	○	○	○
12/17(三)	鹹粥(高麗菜、絞肉、三色豆、白米飯)	什錦肉羹麵(黃油麵、大白菜、豬肉羹、香菇、紅蘿蔔、木耳絲)、火龍果	綠豆湯	○	○	○	○
12/18(四)	薏仁麥片牛奶(薏仁、麥片、奶粉)	白米飯+糙米飯、香煎旗魚、台式打拋豬(洋蔥、豬絞肉、九層塔)、炒油菜、白花椰菜湯、火龍果	蛋花麵線(雞蛋、紅麵線)	○	○	○	○
12/19(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)	○	○	○	○
12/22(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)、金針花湯、火龍果	葡萄乾饅頭、麥茶	○	○	○	○
12/23(二)	豆漿、玉米穀片	白米飯+糙米飯、獅子球(紅蘿蔔、豬絞肉)、炒南瓜、炒小白菜、海帶芽湯、火龍果	芹菜甜不辣湯(芹菜、甜不辣片)	○	○	○	○
12/24(三)	大黃瓜魚丸湯(魚丸、大黃瓜)	什錦炒麵(豬肉絲、高麗菜、青豆仁、香菇、紅蘿蔔、黃油麵)、蛋花湯、柳丁	奶油餐包、枸杞茶	○	○	○	○
12/25(四)行憲紀念節							
12/26(五)	叻仔魚粥(叻仔魚、白米飯、莧菜)	什錦炒烏龍(豬肉絲、高麗菜、三色豆、香菇、紅蘿蔔、烏龍麵)、味噌海帶芽湯(味噌、海帶芽)、木瓜	草莓吐司、冬瓜茶	○	○	○	○
12/29(一)	玉米濃湯(玉米粒、玉米醬、雞蛋)	叻沙湯麵(白油麵、咖哩塊、鴻喜菇、高麗菜、青江菜、百頁豆腐)、柳丁	仙草凍甜湯(仙草凍、二砂糖)	○	○	○	○
12/30(二)	餛飩湯(小白菜、餛飩)	白米飯+糙米飯、海帶芽炒蛋(海帶芽、雞蛋)、筍絲炒木耳(筍絲、黑木耳)、冬瓜魯肉(冬瓜、豬絞肉)、味噌豆腐湯、柳丁	海味鮮湯(柴魚片、海帶、魚丸)	○	○	○	○
12/31(三)	蔥花饅頭、冬瓜茶	香菇肉燥油飯(白米、豬絞肉、三色豆、香菇、長糯米)、番茄蛋花湯(牛番茄、雞蛋)、柳丁	粿仔條湯(粿仔條、韭菜、豆芽菜)	○	○	○	○

- 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。