

115年 4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
4/1(三)	絲瓜粥(絲瓜、白米飯)	什錦炒烏龍(豬肉絲、高麗菜、三色豆、香菇、紅蘿蔔、烏龍麵)、青菜豆腐湯(小白菜、豆腐)、木瓜	油豆腐細粉(油豆腐、冬粉)	○	○	○	○
4/2(四)	叻仔魚麵線(莧菜、叻仔魚、麵線)	白米飯+糙米飯、紅白蘿蔔燉肉(白蘿蔔、紅蘿蔔、豬絞肉)、洋蔥甜不辣、炒青江菜、蛋花湯、木瓜	綠豆湯	○	○	○	○
4/3-4/6清明連假							
4/7(二)	紅豆餐包、菊花茶	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)、薑絲海帶湯、木瓜	白蘿蔔貢丸湯(白蘿蔔、貢丸)	○	○	○	○
4/8(三)	餛飩湯(餛飩、小白菜)	義大利肉醬麵(螺旋麵、豬絞肉、三色豆、玉米粒、番茄醬、洋蔥)、味噌豆腐湯、木瓜	紅豆湯	○	○	○	○
4/9(四)	地瓜粥(地瓜、白米飯)、豬肉鬆	白米飯+糙米飯、什錦鮮蔬(袖珍菇、鴻喜菇、高麗菜)、炒豆干肉絲(豆干片、豬肉絲)、炒菠菜、芹香魚丸湯、木瓜	薑片麵線湯(香油、白麵線、薑片)	○	○	○	○
4/10(五)	生日蛋糕、麥茶	叻沙湯麵(油麵、咖哩塊、高麗菜、豬肉絲、貢丸、香菇、紅蘿蔔絲)、木瓜	草莓小饅頭、枸杞茶	○	○	○	○
4/13(一)	雞蛋豆腐羹(豆腐、雞蛋、紅蘿蔔絲)	翡翠蛋炒飯(三色豆、青江菜、雞蛋、香菇、白米飯)、白蘿蔔湯、木瓜	白木耳枸杞甜湯(白木耳、枸杞)	○	○	○	○
4/14(二)	豆漿、五彩穀球	白米飯+糙米飯、蔥爆肉絲(豬肉絲、洋蔥)、薑絲冬瓜、炒高麗菜、紫菜湯、蘋果	關東煮(白蘿蔔、紅蘿蔔、黑輪)	○	○	○	○
4/15(三)	雞肉蛋花粥(雞肉、雞蛋、白米飯)	日式湯麵(肉燥、油豆腐、豆芽菜、油麵、貢丸、柴魚片)、蘋果	愛玉杏仁凍甜湯	○	○	○	○
4/16(四)	香菇肉羹湯(豬肉羹、香菇、筍絲、雞蛋)	白米飯+糙米飯、芹香豆包(芹菜、豆包)、肉燥南瓜(豬絞肉、南瓜)、炒油菜、蚬仔湯、蘋果	麵線羹(紅麵線、雞蛋)	○	○	○	○
4/17(五)	蘿蔔糕湯	咖哩燴飯(洋蔥、馬鈴薯、咖哩塊、紅蘿蔔、豬肉絲)、蘋果	果醬吐司、麥茶	○	○	○	○
4/20(一)	白菜蔬食水餃湯(小白菜、水餃)	什錦炒麵(豆包、高麗菜、黑木耳、紅蘿蔔、香菇、黃油麵、雞蛋)、冬瓜湯、蘋果	黑糖小饅頭、枸杞茶	○	○	○	○
4/21(二)	南瓜滑蛋粥(南瓜、白米飯、雞蛋)	白米飯+糙米飯、紅燒獅子頭(豬絞肉、紅蘿蔔)、三杯杏鮑菇頭(九層塔、老薑片、杏鮑菇頭)、炒尼龍白菜、味噌蛋花湯(雞蛋、味噌)、蘋果	枸杞糯米甜粥(枸杞、糯米)	○	○	○	○
4/22(三)	粿仔條湯(粿仔條、韭菜、豆芽菜)	酸辣湯麵(關廟麵、豆腐、筍絲、雞蛋、金針菇、木耳絲、豬肉絲、紅蘿蔔絲)、蘋果	薏仁麥片牛奶(薏仁、麥片、奶粉)	○	○	○	○
4/23(四)	奶油餐包、冬瓜茶	白米飯+糙米飯、紅燒豆腐、小黃瓜炒雞肉(小黃瓜、三色豆、雞肉)、炒油菜、番茄洋蔥湯(番茄、洋蔥)、鳳梨	米苔目湯(芹菜、米苔目、油蔥酥)	○	○	○	○
4/24(五)	浮水魚羹(魚羹、筍絲、雞蛋)	皮蛋瘦肉粥(白米飯、豬絞肉、皮蛋、鹹鴨蛋、三色豆、高麗菜)、鳳梨	小肉包、決明子茶	○	○	○	○
4/27(一)	三絲豆腐羹(木耳絲、豆腐、金針菇、紅蘿蔔絲)	什錦炒飯(香菇、高麗菜、三色豆、白米飯、雞蛋、豆包)、竹筍湯、鳳梨	地瓜甜湯	○	○	○	○
4/28(二)	玉米濃湯(玉米粒、玉米醬、奶粉)	白米飯+糙米飯、台式打拋肉(絞肉、四季豆、九層塔)、蒸蛋、炒小白菜、海帶芽湯、鳳梨	餛飩湯(餛飩、小白菜)	○	○	○	○
4/29(三)	蛋花雞絲麵(雞蛋、雞絲麵)	大滷麵(白油麵、紅蘿蔔絲、木耳絲、大白菜、豬肉羹、筍絲)、鳳梨	葡萄乾饅頭、洛神花茶	○	○	○	○
4/30(四)	豆漿、玉米穀片	白米飯+糙米飯、香煎旗魚、炒木耳筍絲(黑木耳、筍絲)、炒青江菜、大黃瓜湯、鳳梨	仙草蜜甜湯(仙草凍、二砂糖)	○	○	○	○

- 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。