

115年 5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
5/1(五)	勞工節						
5/4(一)	玉米濃湯(玉米粒、玉米醬、雞蛋)	什錦燴飯(素肉羹、白蘿蔔、紅蘿蔔、大白菜、黑木耳、白米飯、雞蛋)、木瓜	絲瓜麵線(絲瓜、白麵線)	○	○	○	○
5/5(二)	薑片麵線湯(香油、白麵線、薑片)	白米飯+糙米飯、滷瓜仔肉燥(豬絞肉、黑瓜)、金沙南瓜(南瓜、鹹蛋)、炒尼龍白菜、紫菜湯、木瓜	地瓜甜湯	○	○	○	○
5/6(三)	鹹粥(絞肉、高麗菜、三色豆、白米飯)	什錦炒麵(豬肉絲、高麗菜、黑木耳、紅蘿蔔、香菇、油麵)、青菜蛋花湯(小白菜、雞蛋)、木瓜	浮水魚羹(魚羹、筍絲、雞蛋)	○	○	○	○
5/7(四)	生日蛋糕、麥茶	白米飯+糙米飯、叻仔魚炒蛋(叻仔魚、雞蛋)、白菜魯(大白菜、香菇、紅蘿蔔絲、木耳絲)、炒油菜、薑片肉絲湯、木瓜	仙草凍甜湯	○	○	○	○
5/8(五)	奶油餐包、菊花茶	香菇肉燥油飯(白米、豬絞肉、三色豆、香菇、長糯米)、炒空心菜、蕃茄蛋花湯(牛番茄、雞蛋)、木瓜	葡萄乾饅頭、枸杞茶	○	○	○	○
5/11(一)	三絲豆腐羹(木耳絲、豆腐、金針菇、紅蘿蔔絲)	螞蟻上樹(冬粉、紅蘿蔔、香菇、高麗菜、木耳絲)、玉米海帶結湯、木瓜	紅豆湯	○	○	○	○
5/12(二)	餛飩湯(餛飩、小白菜)	白米飯+糙米飯、麻婆豆腐(豆腐、豆瓣醬、豬絞肉)、黃瓜鮮菇(大黃瓜、袖珍菇)、炒青江菜、薑絲蚬仔湯(薑絲、蚬仔)、芭樂	菠蘿麵包、洛神花茶	○	○	○	○
5/13(三)	叻仔魚粥(叻仔魚、白米飯、莧菜)	擔仔湯麵(肉燥、貢丸、豆芽菜、油麵、油豆腐)、芭樂	八寶粥(紅豆、綠豆、薏仁、麥片)	○	○	○	○
5/14(四)	香菇肉羹湯(豬肉羹、香菇、筍絲、雞蛋)	白米飯+糙米飯、木耳高麗菜(木耳絲、紅蘿蔔絲、高麗菜)、炒豆干肉絲(豆干片、豬肉絲)、炒尼龍菜、海帶芽湯、芭樂	關東煮(白蘿蔔、紅蘿蔔、黑輪)	○	○	○	○
5/15(五)	煎蘿蔔糕、豆漿	叻沙湯麵(關廟麵、高麗菜、豬肉絲、貢丸、香菇、咖哩塊)、芭樂	黑糖小饅頭、枸杞茶	○	○	○	○
5/18(一)	馬鈴薯濃湯(馬鈴薯、三色豆、奶粉)	什錦炒飯(白米飯、高麗菜、青豆仁、雞蛋、紅蘿蔔)、味噌豆腐湯(味噌、豆腐)、芭樂	愛玉杏仁凍甜湯	○	○	○	○
5/19(二)	雞肉玉米粥(雞肉、玉米醬、白米飯)	白米飯+糙米飯、芹香豆包(西洋芹、豆包)、炒油菜、紅燒獅子丸(紅蘿蔔、豬絞肉)、魚丸湯、芭樂	三絲丸子羹湯(紅蘿蔔絲、金針菇、貢丸、香菇絲)	○	○	○	○
5/20(三)	雞蛋豆腐羹(豆腐、雞蛋、紅蘿蔔絲)	味噌烏龍湯麵(豬肉絲、高麗菜、魚丸、香菇、紅蘿蔔、烏龍麵、味噌)、蘋果	芹菜甜不辣湯(甜不辣、芹菜)	○	○	○	○
5/21(四)	銀絲卷、牛奶(奶粉)	白米飯+糙米飯、蔥爆肉絲(豬肉絲、洋蔥)、紅蘿蔔炒蛋(雞蛋、紅蘿蔔)、炒油菜、紫菜湯、蘋果	綠豆湯	○	○	○	○
5/22(五)	粿仔條湯(粿仔條、韭菜、豆芽菜)	咖哩燴飯(洋蔥、馬鈴薯、咖哩塊、紅蘿蔔、豬肉絲、白花椰菜)、蘋果	草莓饅頭、枸杞茶	○	○	○	○
5/25(一)	地瓜粥(地瓜、白米飯)、素肉鬆	南瓜炒米粉(米粉、南瓜、高麗菜、雞蛋、香菇)、豆薯蛋花湯(豆薯、雞蛋)、蘋果	白木耳枸杞甜湯(白木耳、枸杞)	○	○	○	○
5/26(二)	豆漿、玉米脆片	白米飯+糙米飯、醬燒豆包、毛豆雞丁(毛豆、紅蘿蔔丁、雞胸肉)、炒小白菜、白椰菜湯、蘋果	小肉包、麥茶	○	○	○	○
5/27(三)	雙色小饅頭、決明子茶	皮蛋瘦肉粥(白米飯、豬肉絲、皮蛋、鹹鴨蛋、青豆仁、高麗菜)、鳳梨	米苔目湯(芹菜、米苔目、油蔥酥)	○	○	○	○
5/28(四)	三絲冬粉(木耳絲、金針菇、紅蘿蔔絲、冬粉)	白米飯+糙米飯、香煎旗魚、滷味(百頁豆腐、豆干、海帶結)、炒青江菜、冬瓜湯、鳳梨	果醬吐司、決明子茶	○	○	○	○
5/29(五)	青菜湯餃(小白菜、水餃)	鍋燒意麵(魚丸、小白菜、雞蛋、意麵、豬肉絲)、鳳梨	芹菜甜不辣湯(芹菜、甜不辣片)	○	○	○	○

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。