

115年8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
8/3(一)	玉米蒸蛋(玉米、雞蛋)	蔬食炒麵(黃油麵、高麗菜、豆包、雞蛋、紅蘿蔔)、味噌豆腐湯(味噌、豆腐)、鳳梨	草莓吐司、菊花茶	○	○	○	○
8/4(二)	牛奶、五彩穀球	鍋燒意麵(魚丸、小白菜、雞蛋、意麵、豬肉絲、)、蘋果	仙草凍甜湯	○	○	○	○
8/5(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	草莓布丁	○	○	○	○
8/6(四)	馬鈴薯濃湯(馬鈴薯、三色豆、奶粉)	白米飯+糙米飯、魯車輪肉燥(車輪仔、豬絞肉)、炒空心菜、蒸蛋、蕃茄洋葱蔬菜湯(洋葱、牛番茄、高麗菜)、蘋果	關東煮(白蘿蔔、紅蘿蔔、黑輪)	○	○	○	○
8/7(五)	生日蛋糕、麥茶	日式湯麵(柴魚片、黃油麵、豬肉絲、高麗菜、木耳絲、紅蘿蔔絲、洋葱)、蘋果	黑糖小饅頭、枸杞茶	○	○	○	○
8/10(一)	雞蛋豆腐羹(豆腐、雞蛋、紅蘿蔔絲)	大魯麵(關廟麵、紅蘿蔔絲、木耳絲、肉絲、雞蛋、金針菇、大白菜)、蘋果	地瓜甜湯	○	○	○	○
8/11(二)	煎蘿蔔糕、紅棗茶	白米飯+糙米飯、豆干炒肉絲(豬肉絲、豆干)、紅蘿蔔炒蛋(雞蛋、紅蘿蔔)、炒尼龍白菜、薑絲蚬仔湯、蘋果	麵線羹(紅麵線、雞蛋)	○	○	○	○
8/12(三)	雞肉玉米粥(雞肉、玉米醬、白米飯)	鮪魚蛋炒飯(白米飯、玉米粒、紅蘿蔔、雞蛋、鮪魚罐)、青菜豆腐湯、蘋果	三絲丸子羹湯(紅蘿蔔絲、金針菇、貢丸、香菇絲)	○	○	○	○
8/13(四)	奶油餐包、枸杞茶	白米飯+糙米飯、番茄炒雞蛋(大番茄、雞蛋、番茄醬)、毛豆炒絞肉(毛豆、豬絞肉)、炒豆芽、味噌海帶芽湯(味噌、海帶芽)、蘋果	米苔目湯(芹菜、米苔目、油蔥酥)	○	○	○	○
8/14(五)	叻仔魚粥(叻仔魚、白米飯、莧菜)	義大利肉醬麵(螺旋麵、豬絞肉、三色豆、玉米粒、番茄醬、洋葱)、冬瓜湯、木瓜	小肉包、洛神花茶	○	○	○	○
8/17(一)	芋頭饅頭、決明子茶	夏威夷炒飯(鳳梨、青江菜、紅蘿蔔、雞蛋、青豆仁、白米飯、海苔素鬆)、豆薯湯、木瓜	紅豆湯	○	○	○	○
8/18(二)	粿仔條湯(粿仔條、韭菜、豆芽菜)	白米飯+糙米飯、菇菇黃瓜(袖珍菇、大黃瓜)、三杯雞(九層塔、老薑片、雞肉)、炒高麗菜、薑絲海帶芽湯(薑絲、海帶芽)、木瓜	浮水魚羹湯(魚羹、蛋花、筍絲)	○	○	○	○
8/19(三)	餛飩湯(餛飩、小白菜)	什錦肉羹麵(黃油麵、大白菜、肉羹、紅蘿蔔、香菇、青豆仁、)、木瓜	蔥花捲，冬瓜茶	○	○	○	○
8/20(四)	蛋花雞絲麵(雞蛋、雞絲麵)	白米飯+糙米飯、冬瓜滷肉(冬瓜、絞肉)、炒小白菜、菜脯蛋(菜脯、雞蛋)、紫菜湯、木瓜	蛋花麵線(雞蛋、白麵線)	○	○	○	○
8/21(五)	香菇肉羹湯(豬肉羹、香菇、筍絲、雞蛋)	皮蛋瘦肉粥(白米飯、豬肉絲、皮蛋、鹹鴨蛋、青豆仁、高麗菜)、木瓜	八寶粥(紅豆、綠豆、薏仁、麥片)	○	○	○	○
8/24(一)	紅豆餐包、紅棗茶	什錦炒板條(香菇、高麗菜、三色豆、板條、雞蛋、豆包)、竹筍湯、木瓜	白木耳枸杞甜湯(白木耳、枸杞)	○	○	○	○
8/25(二)	大黃瓜貢丸湯(貢丸、大黃瓜)	白米飯+糙米飯、紅燒獅子頭(豬絞肉、紅蘿蔔)、南瓜炒蛋(南瓜、雞蛋)、炒油菜、冬瓜湯、芭樂	白菜水餃湯(小白菜、水餃)	○	○	○	○
8/26(三)	台式鹹粥(白米飯、油蔥酥、絞肉、高麗菜)	什錦魚羹麵(關廟麵、大白菜、魚羹、香菇、紅蘿蔔、扁魚)、芭樂	薏仁麥片牛奶(薏仁、麥片、奶粉)	○	○	○	○
8/27(四)	豆漿、玉米脆片	白米飯+糙米飯、香煎旗魚、絲瓜鹹蛋(絲瓜、鹹蛋、金針菇)、炒青江菜、胡瓜湯、芭樂	白蘿蔔貢丸湯(白蘿蔔、貢丸)	○	○	○	○
8/28(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)、芭樂	菠蘿麵包、冬瓜茶	○	○	○	○
8/31(一)	油豆腐細粉(油豆腐、冬粉)	味噌烏龍湯麵(烏龍麵、高麗菜、味噌、香菇、紅蘿蔔、素魚板、雞蛋)、芭樂	三絲豆腐羹(木耳絲、豆腐、金針菇、紅蘿蔔絲)	○	○	○	○

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。