

五華國小附設幼兒園106年4月份餐點表

日期	星期	早 點	午 餐					午 點	
			主食	主菜	副菜一	副菜二	湯		水果
3	一	清明、兒童節假期							
4	二	清明、兒童節假期							
5	三	燒賣、米漿	白飯	蜜汁雞腿塊	螞蟻上樹	時令蔬菜	魷魚羹	時令水果	小餐包、麥茶
6	四	玉米脆片、鮮奶	蕎麥飯	醋椒燴海參	咖哩洋芋	時令蔬菜	豆腐羹	時令水果	奶酥麵包、豆漿
7	五	草莓吐司、麥芽牛奶	芋香飯	咕咾肉	豆薯炒蛋	時令蔬菜	冬瓜文蛤湯	時令水果	栗子桂圓粥
10	一	蔥花麵包、低脂優酪乳	水餃 + 時令青菜 + 酸辣湯				時令水果	黑糖糕、果汁牛奶	
11	二	奶皇包、豆漿	蕎麥小米飯	五彩蝦仁	蔥燒嫩豆腐	時令蔬菜	迷迭香雞片湯	時令水果	奶油泡芙、決明子茶
12	三	玉米脆片、鮮奶	白米飯	高昇排骨	黃瓜燴甜不辣	時令蔬菜	芥菜仁雞湯	時令水果	肉燥米粉湯
13	四	山藥肉末粥	海島香鬆飯	清蒸鯛魚	洋蔥肉絲	時令蔬菜	海結玉米湯	時令水果	三色甜湯圓
14	五	雜糧小饅頭、米漿	小米糙米飯	軟溜雞丁	青花炒肉絲	時令蔬菜	南瓜濃湯	時令水果	捲型果醬起司土司
17	一	杯子蛋糕、豆奶	香菇油飯、時令蔬菜、竹筍湯				時令水果	玉米片碎片奶酪	
18	二	鮭魚三明治、優酪乳	白飯	瓜仔肉燥	番茄炒蛋	時令蔬菜	鮮菇湯	時令水果	關東煮
19	三	奶油玉米	豬肉咖哩香燴飯、時令蔬菜、鯛魚味噌湯				時令水果	沙拉麵包、麥茶	
20	四	早餐穀片、鮮奶酪	蕎麥小米飯	三杯雞丁	魚香茄子	時令蔬菜	紫菜蛋花湯	時令水果	芋頭米粉湯
21	五	小兔包、鮮奶	白飯	清蒸鱈魚	三色炒蛋	時令蔬菜	羅宋湯	時令水果	紫米桂圓粥
24	一	餛飩湯	白飯	玉米滑雞丁	糖醋甜不辣	時令蔬菜	金針肉絲湯	時令水果	芋香西米露
25	二	起司三明治、鮮奶	白飯	鹹蛋蒸肉	韭菜花干片	時令蔬菜	油豆腐蘿蔔湯	時令水果	壽司、味噌魚片湯
26	三	草莓土司、玉米濃湯	白飯	麵輪燒肉	薑絲海帶根	時令蔬菜	絲瓜蛤蜊湯	時令水果	地瓜芋圓湯
27	四	小肉包、米漿	蕎麥小米飯	蒸蛋	洋芋雞蓉	時令蔬菜	翡翠小魚羹	時令水果	蘿蔔糕湯
28	五	紅糖饅頭、豆漿	鮭魚炒飯 + 時令蔬菜 + 味噌湯				時令水果	白木耳蓮子湯	

◎ 參考資料：新北市幼兒餐飲管理工作手冊

製表人：潘秀雯

◎ 因應市場供需及特殊情形，餐點會彈性調整，幼兒若有不能食用之食

◎ 每日餐點均符合五大類食物之份數：五穀根莖類2-3份、肉豆魚蛋類1-2份、蔬菜類1份、水果類0.5-1份、油脂類1份。

◎ 自104學年度下學期起實施「4+1安心蔬菜計畫」，由農業局編列預算補助，提供有機蔬菜一天，吉園圃蔬菜四天。

