

新北市立安溪國中附設幼兒園 110年9月餐點設計

日期		早上點心	主食	主菜	副菜一	副菜二	湯品	水果	下午點心
1	三	白菜雲吞湯	白米飯	蠔油雞腿	洋蔥炒蛋	有機蔬菜	海帶玉米湯	時令水果	胡蘿蔔吐司+鮮奶
2	四	紅豆沙包子+低糖鮮豆漿	蔥爆豬肉燴飯		蝦捲	有機蔬菜	山藥雞湯	時令水果	水煮玉米
3	五	芋泥包+薏仁糙米漿	海鮮炒麵		滷蛋	有機蔬菜	翡翠銀魚羹	時令水果	廣東粥
6	一	雞絲蛋麵	白米飯	蜜汁雞球	什錦豆腐	有機蔬菜	酸辣湯	時令水果	卡士達泡芙+麥茶
7	二	香菇雞肉粥	糙米飯	鵝鶉蛋滷肉燥	玉米豆干丁	有機蔬菜	淡水魚丸湯	時令水果	葡萄乾吐司+鮮奶
8	三	芙蓉麵線	白米飯	茄汁里肌	菜脯蛋	有機蔬菜	蔬菜豆腐湯	時令水果	黑糖饅頭+低糖鮮豆漿
9	四	起司捲+薏仁糙米漿	紫米飯	玉米炒雞丁	蝦仁燴豆腐	有機蔬菜	黃瓜排骨湯	時令水果	吻仔魚粥
10	五	菠菜碎肉粥	地瓜飯	清蒸鱈魚	絲瓜蛤蜊	有機蔬菜	當歸鴨湯	時令水果	椰奶西米露
11	六	生日蛋糕+麥茶	紫米飯	糖醋土魷魚	蔥爆油豆腐	有機蔬菜	香菇雞湯	時令水果	紅豆湯
13	一	水煎包+桂圓茶	肉絲蛋炒飯		香煎鮭魚	有機蔬菜	玉米濃湯	時令水果	冰心地瓜
14	二	日式烏龍麵	糙米飯	瓜仔肉燥	小黃瓜甜不辣	有機蔬菜	蘿蔔貢丸湯	時令水果	可頌麵包+冬瓜茶
15	三	清粥小菜	小米飯	洋蔥里肌肉	滷味拼盤	有機蔬菜	紫菜蛋花湯	時令水果	花生豆花
16	四	全麥吐司+低糖鮮豆漿	地瓜飯	三杯雞	木須炒肉絲	有機蔬菜	肉羹湯	時令水果	肉燥湯麵
17	五	菠蘿小麵包+鮮奶	白米飯	糖醋雞丁	蔥花蛋	有機蔬菜	田園鮮菇湯	時令水果	海鮮粥
22	三	老鷹銅鑼燒+麥茶	胚芽飯	滷小雞腿	醬燒豆腐	有機蔬菜	藥膳雞湯	時令水果	蔬菜冬粉湯
23	四	鍋貼+低糖鮮豆漿	白米飯	洋蔥燒雞	芹菜炒肉絲	有機蔬菜	蘿蔔排骨湯	時令水果	綠豆湯
24	五	肉燥麵	紫米飯	蔥爆肉片	玉米炒蛋	有機蔬菜	紫菜蛋花湯	時令水果	杯子蛋糕+冬瓜茶
27	一	香煎芋頭糕+麥茶	白米飯	滷排骨	開陽白菜	有機蔬菜	番茄蛋花湯	時令水果	大腸麵線
28	二	皮蛋瘦肉粥	白米飯	焗烤鯛魚	日式蒸蛋	有機蔬菜	玉米軟骨湯	時令水果	蔓越莓吐司+芝麻黑豆漿
29	三	起司奶酥三明治、低糖鮮豆漿	糙米飯	滷肉	菜脯蛋	有機蔬菜	鮮菇肉片湯	時令水果	綠豆湯
30	四	餛飩湯	白米飯	酥炸土魷魚	蕃茄滑蛋	有機蔬菜	竹筍排骨湯	時令水果	冰心地瓜

※如您的小寶貝因健康或宗教等考量，於飲食上需另外調整配合，請務必告知班級導師，感謝您！

※本園配合新北市政府辦理有機蔬菜計畫，每週5天午餐食用有機蔬菜。

※餐點規劃：餐點組

本園肉類食材採用國內在地牛肉、豬肉，向祥園實業、大得利、鉅景供應商採買