

新北市立安溪國中附設幼兒園 112年04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
6	四	銀絲卷.低糖豆漿	白米飯	蠔油雞腿	洋蔥炒蛋	有機蔬菜	蘿蔔排骨湯	時令水果	仙草蜜
7	五	白菜雲吞湯	蔥爆豬肉燴飯		雞捲	有機蔬菜	山藥雞湯	時令水果	水煮玉米
10	一	雞絲蛋麵	白米飯	蜜汁雞球	滷蛋	有機蔬菜	榨菜肉絲湯	時令水果	芝麻包+麥茶
11	二	廣東粥	海鮮炒麵		蒲燒鰻	有機蔬菜	酸辣湯	時令水果	肉包+低糖鮮豆漿
12	三	香菇雞肉粥	糙米飯	油豆腐滷肉燥	玉米鮭魚	有機蔬菜	淡水魚丸湯	時令水果	黑糖饅頭+糙米漿
13	四	雞絲麵	白米飯	滷小雞腿	醬燒豆腐	有機蔬菜	山藥雞湯	時令水果	奶皇包.糙米漿
14	五	生日蛋糕.麥茶	白米飯	燒烤里肌	菜脯蛋	有機蔬菜	蔬菜豆腐湯	時令水果	水煮蛋+冬瓜茶
17	一	海鮮粥	白米飯	玉米炒雞丁	絞肉燴豆腐	有機蔬菜	冬瓜排骨湯	時令水果	肉燥湯麵
18	二	芋泥包+燕麥漿	地瓜飯	打拋豬肉	蔥燒豆包	有機蔬菜	紫菜蛋花湯	時令水果	椰奶西米露
19	三	菠菜碎肉粥	白米飯	炸土魷魚	麻婆豆腐	有機蔬菜	香菇雞湯	時令水果	紅豆湯
20	四	肉燥細粉	肉絲蛋炒飯		蝦捲	有機蔬菜	玉米濃湯	時令水果	冰心地瓜
21	五	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	鮮奶饅頭+決明子茶
24	一	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	關東煮
25	二	芙蓉麵線	地瓜飯	三杯雞	木須炒肉絲	有機蔬菜	肉羹湯	時令水果	紅豆包+低糖鮮豆漿
26	三	麵包+麥茶	白米飯	香烤鮭魚	蔥花蛋	有機蔬菜	田園鮮菇湯	時令水果	玉米脆片+鮮奶
27	四	玉米瘦肉粥	胚芽飯	滷小雞腿	醬燒豆腐	有機蔬菜	山藥雞湯	時令水果	胡蘿蔔吐司+鮮奶
28	五	麵包+豆漿	白米飯	洋蔥燒雞	蕃茄滑蛋	有機蔬菜	蘿蔔排骨湯	時令水果	綠豆湯

※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。

※餐點組規劃

本園肉類食材採用國內在地牛肉、豬肉，向祥圃實業、大得利、銘景供應商採買