

新北市立安溪國中附設幼兒園 113年4月餐點設計

日期	早上點心	午餐					水果	下午點心
1 一	芝麻饅頭、鮮奶	白米飯	香菇肉燥	玉米炒蛋	有機蔬菜	青木瓜排骨湯	時令水果	醬燒小肉包
2 二	皮蛋瘦肉粥	地瓜飯	三杯雞	開陽白菜	有機蔬菜	蘿蔔軟骨湯	時令水果	紅豆紫米粥
3 三	鍋燒意麵	茄汁肉醬義大利麵		優質雞塊	有機蔬菜	玉米濃湯	時令水果	起司火腿吐司
8 一	清粥小菜	白米飯	打拋豬肉	紅蘿蔔炒蛋	有機蔬菜	百菇湯	時令水果	奶黃包
9 二	麻油麵線	地瓜飯	海帶滷肉	香煎豆腐	有機蔬菜	山藥雞湯	時令水果	綠豆薏仁湯
10 三	帕瑪森小麵包							
11 四	肉燥米粉湯	白米飯	蔥爆肉片	醬炒豆包	有機蔬菜	大黃瓜排骨湯	時令水果	黑糖豆花
12 五	生日蛋糕、麥茶	咖哩時蔬雞肉飯		水煮蛋	有機蔬菜	青菜豆腐湯	時令水果	叉燒包
15 一	山藥瘦肉粥	白米飯	土魷魚塊	番茄炒蛋	有機蔬菜	肉骨茶湯	時令水果	茶碗蒸
16 二	餛飩湯	紫米飯	脆瓜蒸肉	滷板豆腐	有機蔬菜	番茄蛋花湯	時令水果	黑糖饅頭、鮮奶
17 三	蘿蔔糕湯	白醬雞肉義大利麵			有機蔬菜	海帶結排骨湯	時令水果	地瓜湯
18 四	芙蓉麵線	白米飯	油豆腐滷肉燥	蔥蛋	有機蔬菜	味噌海帶芽湯	時令水果	仙草蜜
19 五	香芋鹹粥	麥片飯	馬鈴薯燉肉	螞蟥上樹	有機蔬菜	紫菜蛋花湯	時令水果	高麗菜包
22 一	玉米瘦肉粥	白米飯	洋蔥炒肉片	菜脯蛋	有機蔬菜	香菇雞湯	時令水果	紅豆薏仁湯
23 二	全麥土司、黑芝麻豆漿	地瓜飯	蒲燒鯛魚	什錦滷豆干	有機蔬菜	大白菜蛋花湯	時令水果	芋泥包
24 三	芋頭米粉湯	炸醬麵		滷蛋	有機蔬菜	玉米軟骨湯	時令水果	冰心地瓜
25 四	關東煮	胚芽飯	滷三層肉	玉米豆乾丁	有機蔬菜	青菜蛋花湯	時令水果	黑糖豆花
26 五	雞絲蛋麵	白米飯	蜜汁雞球	洋蔥炒蛋	有機蔬菜	山藥排骨湯	時令水果	豆沙包
29 一	香菇雞肉粥	白米飯	鵪鶉蛋滷肉燥	鱈魚炒蛋	有機蔬菜	貢丸蛋花湯	時令水果	檸檬愛玉
30 二	鍋燒意麵	和風炒烏龍		滷蛋	有機蔬菜	玉米濃湯	時令水果	芝麻包

※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。

※餐點可能因食材供應等不可抗力因素進行調整，謝謝您！

※本校(園)未使用輻射污染食品。

※餐點規劃：餐點組

本園肉類食材採用國內在地牛肉、豬肉，向祥圖實業、大得利、銘景供應商採買