

臺南市私立傑仕堡幼兒園 112 學年度第一學期 112.9 月份餐點表

日期	星期	上午點心 (詳列主要食材)	午餐 (詳列主要食材)	水果 (詳列名稱)	下午點心 (詳列主要食材)	全穀莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	水果類	
1	(五)	銀絲卷+米漿	古早味大滷麵(魚羹、紅白蘿蔔、木耳、大白菜、雞蛋)	芭樂	紅豆西米露	●	●	●	●	
4	(一)	營養蛋花粥 (玉米、雞蛋、白米)	高麗菜水餃+酸辣湯		蔥油餅+麥茶	●	●	●	●	
5	(二)	鮮奶饅頭+黑豆漿	大腸麵線羹(大腸、肉羹、牡蠣、蔥)		蔥香麵線(蔥花, 高麗菜, 麵線)	●	●	●	●	
6	(三)	陽春湯麵(韭菜, 豆芽菜, 蝦米, 麵條)	白米, 茄汁豬肉, 洋蔥炒蛋, 青江菜, 香菇雞湯(豬肉, 牛番茄, 洋蔥, 雞蛋, 青江菜, 香菇, 雞骨)		紅豆甜湯(紅豆)	●	●	●	●	
7	(四)	綠豆米苔目	肉燥飯、滷白蘿蔔、香菇玉米筍、海帶芽湯		味噌豆腐湯	●	●	●	●	
8	(五)	皮蛋瘦肉粥	榨菜肉絲湯麵(榨菜、肉絲、肉燥、豆芽菜)		奶酥吐司	●	●	●	●	
11	(一)	小籠包+豆漿	五穀飯、滷肉塊、紅蘿蔔炒蛋、青江菜、味噌小魚干湯		蘋果	翡翠豆腐羹	●	●	●	●
12	(二)	玉米排骨粥	海鮮燴飯(高麗菜、鮮蝦、紅蘿蔔、旗魚、花枝魚漿)			貢丸冬粉湯	●	●	●	●
13	(三)	廣東粥	白飯、咕咾肉、滷香菇白蘿蔔、番茄青菜湯	草莓夾心麵包		●	●	●	●	
14	(四)	玉米濃湯(玉米, 雞蛋)	烏龍湯麵(大骨湯、洋蔥、紅蘿蔔、肉絲、香菇、魚板、高麗菜)	綜合粉圓湯		●	●	●	●	
15	(五)	草莓麵包+麥茶	白飯、蔥爆雞丁、蒜香花椰菜、紫菜蛋花湯	擔仔麵(韭菜, 豬絞肉, 豆芽菜, 黃麵)		●	●	●	●	
18	(一)	油條魚丸湯	餛飩湯麵(餛飩、肉燥、韭	銀絲卷+紅茶		●	●	●	●	

日期	星期	上午點心 (詳列主要食材)	午餐 (詳列主要食材)	水果 (詳列名稱)	下午點心 (詳列主要食材)	全穀莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	水果類
			菜. 豆芽菜)						
19	(二)	麵線糊	高麗菜水餃	芒果	沙其馬+麥茶	●	●	●	●
20	(三)	土司夾蛋+豆漿	咖哩什錦炒麵(烏龍麵. 高麗菜. 香菇. 洋蔥. 肉絲. 紅蘿蔔絲)、白玉蘿蔔湯		花生湯圓	●	●	●	●
21	(四)	法國麵包+牛奶	榨菜肉絲湯麵(榨菜、肉絲、肉燥、豆芽菜)		青菜豆腐湯(小白菜. 豆腐)	●	●	●	●
22	(五)	高麗菜鹹粥(碎肉. 高麗菜)	大滷麵(紅. 白蘿蔔、魚漿、金針菇、肉絲、蛋)		珍珠粉圓湯	●	●	●	●
23	(六)	黑糖小饅頭+豆漿	咖哩雞肉飯+青江菜(紅蘿蔔, 馬鈴薯, 雞肉, 白米)		蘿蔔糕湯	●	●	●	●
25	(一)	絲瓜麵線	白飯、粉蒸肉片、雞絲拌小黃瓜、香炒高麗菜(肉片. 雞絲. 小黃瓜. 高麗菜)、蘿蔔排骨湯		關東煮	●	●	●	●
26	(二)	芋頭包+菊花茶	糙米飯、冬瓜燉肉、香菇開陽白菜、玉米排骨湯	香蕉	甜甜圈+豆漿	●	●	●	●
27	(三)	鮪魚三明治+牛奶	鍋燒雞絲麵(肉絲, 魚板, 小白菜, 花枝, 火腿片, 雞蛋)		絲瓜蛋粥(絲瓜雞蛋)	●	●	●	●
28	(四)	蔥油餅+麥茶	鮮魚粥(虱目魚, 芹菜, 小白菜, 蚵仔)		地瓜甜湯	●	●	●	●

*本園食用有機蔬菜、米飯以白米與糙米、五穀米輪流混合烹調、當季水果。

*每月餐點內容物偶遇季節氣候因數而做滾動式調整。

*本園餐點食材盡不食用加工性食品。

*本園豬肉食品均食用台灣豬，敬請家長們放心。

