

成德附幼 112 年 4 月幼兒餐點表

日期	星期	上午點心	主食	主菜	副菜	青菜.水果	湯	下午點心	
3	一	彈 性 放 假							
4	二	兒 童 節 放 假							
5	三	清 明 節 放 假							
6	四	燒賣 <small>珍珠燒賣</small>	鳳梨蝦仁炒飯 <small>白米.鳳梨罐.蝦仁.玉米.雞蛋.洋葱</small>			青菜.水果 <small>時蔬.水果</small>	魚丸湯 <small>鱈魚丸.芹菜</small>	托斯卡尼條麵包 <small>托斯卡尼條麵包</small>	
7	五	雞排小漢堡 <small>雞排小漢堡</small>	炒飯條 <small>飯條.肉絲.洋葱.香菇.高麗菜</small>			青菜.水果 <small>時蔬.水果</small>	黃瓜湯 <small>大黃瓜.大骨</small>	芝麻包+豆漿 <small>芝麻包.豆漿</small>	
10	一	玉米蛋餅 <small>玉米蛋餅</small>	海鮮炒麵 <small>麵條.高麗菜.蝦仁.花枝.肉絲</small>			青菜.水果 <small>時蔬.水果</small>	海芽湯 <small>海芽.大骨</small>	冬瓜茶+奶香核桃麵包 <small>冬瓜茶.奶香核桃麵包</small>	
11	二	肉包 <small>肉包</small>	咖哩飯 <small>白米.豬肉.紅蘿蔔.馬鈴薯.洋葱.咖哩塊</small>			青菜.水果 <small>時蔬.水果</small>	紫菜蛋花湯 <small>紫菜.雞蛋</small>	焗燒起士麵包 <small>焗燒起士麵包</small>	
12	三	糙米粥 <small>糙米.豬排.芹菜</small>	有機白米飯 <small>白米.有機米</small>	豆瓣魚 <small>多利魚片.豆腐醬.板豆腐</small>	雞絲銀芽 <small>雞胸肉絲.豆芽菜.韭菜</small>	青菜.水果 <small>時蔬.水果</small>	冬瓜薏仁湯 <small>冬瓜.薏仁.大骨</small>	牛奶卡士達麵包+鮮奶 <small>牛奶卡士達麵包.鮮奶</small>	
13	四	芋頭米粉湯 <small>米粉.芋頭.肉絲.香菇.芹菜</small>	五穀珍寶飯 <small>白米.五穀珍寶</small>	鹹酥雞 <small>雞肉塊</small>	豆豉鮮蚵豆腐 <small>豆腐.鮮蚵.豆豉</small>	青菜.水果 <small>時蔬.水果</small>	竹筍湯 <small>竹筍.大骨</small>	綠豆湯+葡萄吐司 <small>綠豆.葡萄吐司</small>	
14	五	白菜豆腐羹 <small>豆腐.蟹菜.大白菜.肉絲.鮮香菇</small>	地瓜飯 <small>白米.地瓜</small>	筍絲燒肉 <small>豬肉.筍絲</small>	炒天婦羅 <small>甜不辣.竹筍.芹菜</small>	青菜.水果 <small>時蔬.水果</small>	養生雞湯 <small>雞肉.白蘿蔔.紅棗.薑</small>	起酥蛋糕 <small>起酥蛋糕</small>	
17	一	蘿蔔糕 <small>蘿蔔糕</small>	豬肉燴飯 <small>梅花肉片.洋葱.金針菇.雞蛋.魚板</small>			青菜.水果 <small>時蔬.水果</small>	味噌豆腐湯 <small>味噌.豆腐.海芽</small>	決明茶+雜糧葡萄乾麵包 <small>決明茶.雜糧葡萄乾麵包</small>	
18	二	油豆腐細粉 <small>油豆腐.冬菜.冬粉.芹菜</small>	五穀珍寶飯 <small>白米.五穀珍寶</small>	番茄豆腐 <small>番茄.豆腐</small>	酸菜炒麵腸 <small>酸菜.麵腸.乾香菇</small>	青菜.水果 <small>時蔬.水果</small>	玉米蛋花湯 <small>玉米粒.雞蛋</small>	八寶粥 <small>圓糯米.八寶豆.桂圓肉.黑糖</small>	
19	三	鮮肉雲吞 <small>雲吞.小白菜</small>	有機白米飯 <small>白米.有機米</small>	蔭豆雞丁 <small>雞肉.洋葱.豆豉</small>	滑蛋蝦仁 <small>蝦仁.雞蛋</small>	青菜.水果 <small>時蔬.水果</small>	山藥湯 <small>山藥.大骨</small>	黑糖饅頭+豆漿 <small>黑糖饅頭.豆漿</small>	
20	四	野菇雞肉粥 <small>白米.雞肉.乾香菇.鴻喜菇.雞蛋</small>	五穀珍寶飯 <small>白米.五穀珍寶</small>	樹子蒸魚 <small>樹子.鱈魚片</small>	炒桂竹筍 <small>桂竹筍.肉絲.豆腐醬</small>	青菜.水果 <small>時蔬.水果</small>	蘿蔔湯 <small>白蘿蔔.大骨</small>	仙草湯+紅豆吐司 <small>仙草湯.紅豆吐司</small>	
21	五	味噌拉麵 <small>拉麵.味噌.豆腐.豬肉片</small>	地瓜飯 <small>白米.地瓜</small>	紅糟肉 <small>紅糟肉</small>	鮮燴黃瓜 <small>大黃瓜.花枝羹.木耳.紅蘿蔔</small>	青菜.水果 <small>時蔬.水果</small>	鳳梨苦瓜雞湯 <small>雞肉.苦瓜.蔴鳳梨</small>	原味玉米脆片+鮮奶 <small>原味玉米脆片.鮮奶</small>	
24	一	蔥抓餅加蛋 <small>蔥抓餅加蛋</small>	炒米粉 <small>米粉.肉絲.高麗菜.乾香菇</small>			青菜.水果 <small>時蔬.水果</small>	貢丸湯 <small>香菇貢丸.芹菜</small>	枸杞茶+牛奶布丁厚片麵包 <small>枸杞茶.牛奶布丁厚片麵包</small>	
25	二	水煮玉米+麥茶 <small>玉米.麥茶</small>	五穀珍寶飯 <small>白米.五穀珍寶</small>	香菇滷蘿蔔 <small>白蘿蔔.乾香菇.薑</small>	菜脯蛋 <small>雞蛋.菜脯</small>	青菜.水果 <small>時蔬.水果</small>	海芽豆腐湯 <small>海芽.豆腐.大骨</small>	冰烤地瓜條 <small>冰烤地瓜條</small>	
26	三	蔬菜湯餃 <small>水餃.小白菜.雞蛋</small>	有機白米飯 <small>白米.有機米</small>	紅燒獅子頭 <small>獅子頭.大白菜.紅蘿蔔</small>	肉末玉米 <small>雞絞肉.玉米粒.紅蘿蔔</small>	青菜.水果 <small>時蔬.水果</small>	香菇雞湯 <small>香菇.雞肉</small>	鹽可頌麵包+鮮奶 <small>鹽可頌麵包.鮮奶</small>	
27	四	清粥小菜 <small>白米.肉鬆.花生麵筋.脆瓜</small>	五穀珍寶飯 <small>白米.五穀珍寶</small>	蝦捲 <small>蝦捲</small>	麻婆豆腐(不辣) <small>豆腐.絞肉.豆瓣醬</small>	青菜.水果 <small>時蔬.水果</small>	酸菜白肉鍋 <small>酸白菜.豬肉片.金針菇.豆皮</small>	紅豆湯+起司火腿吐司 <small>紅豆.起司火腿吐司</small>	
28	五	火鍋湯 <small>玉米.高麗菜.豬肉片.金針菇.蝦餃</small>	地瓜飯 <small>白米.地瓜</small>	花椒雞腿 <small>雞腿.花椒粒</small>	芹香豆干 <small>豆干.肉絲.芹菜</small>	青菜.水果 <small>時蔬.水果</small>	酸不辣湯 <small>豆腐.紅蘿蔔.肉絲.木耳.雞蛋</small>	鹹乳酪蛋糕 <small>鹹乳酪蛋糕</small>	

* 本餐點表以幼兒作息及營養需求做規劃，並可依季節時令與活動需要彈性調整。* 本園一律使用國產豬、牛肉食材，肉品產地:臺灣。
 * 學期隔月的每週二固定為環保蔬食餐，愛地球的同時並兼顧幼兒的蔬果攝取。
 * 依衛生福利部公告「食品過敏原標示規定」，本菜單內容含有部分易引起過敏之食物如：甲殼類、芒果、花生、牛奶、羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等及其製品，請斟酌食用。