成德附幼　113 年 02 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
16	五	小紅豆麵包 小紅豆麵包	鳳梨蝦仁炒飯 白米.鳳梨罐.蝦仁.玉米.雞蛋.洋蔥			青菜.水果 時蔬.水果	海芽湯 海芽.大骨	小籠湯包+決明茶 小籠湯包+枸杞茶
17	六	關東煮 玉米.油豆腐.白蘿蔔.紅蘿蔔.貢丸	地瓜飯 白米.地瓜	紅燒獅子頭 獅子頭.大白菜.紅蘿蔔	肉末玉米 雞絞肉.玉米粒.紅蘿蔔	青菜.水果 時蔬.水果	肉骨茶湯 肉骨茶包.大骨.蒜頭	果醬吐司 草莓果醬+白吐司
19	一	玉米蛋餅 玉米蛋餅	炒粄條 粄條.肉絲.洋蔥.香菇.高麗菜			青菜.水果 時蔬.水果	貢丸湯 香菇貢丸.芹菜	雞蛋牛奶銀絲卷+綠豆湯 雞蛋牛奶銀絲卷+綠豆湯
20	二	雞絲麵 雞絲麵.小白菜.雞蛋	五穀珍寶飯 白米.五穀珍寶	香菇滷蘿蔔 白蘿蔔.乾香菇.薑	蔥花蛋 雞蛋.蔥	青菜.水果 時蔬.水果	海芽豆腐湯 海芽.豆腐.大骨	全麥吐司+地瓜湯 全麥吐司+地瓜湯
21	三	火鍋湯 玉米.高麗菜.豬肉片.金針菇.蝦餃	有機白米飯 白米.有機米	回鍋肉 五花肉絲.豆干.高麗菜	薑絲南瓜 南瓜.薑	青菜.水果 時蔬.水果	香菇雞湯 香菇.雞肉	蔥肉餡餅+鮮奶 蔥肉餡餅+鮮奶
22	四	鮮肉雲吞 雲吞.小白菜	五穀珍寶飯 白米.五穀珍寶	香酥魚塊 土魠魚	滷白菜 大白菜.紅蘿蔔.木耳	青菜.水果 時蔬.水果	山藥湯 山藥.大骨	小可頌麵包+燒仙草 小可頌麵包+仙草原汁.八寶豆
23	五	吻仔魚粥 白米.吻仔魚.雞蛋.玉米粒	地瓜飯 白米.地瓜	花椒雞腿 雞腿.花椒粒	芹香豆干 豆干.肉絲.芹菜	青菜.水果 時蔬.水果	番茄蛋花湯 番茄.雞蛋	起司三明治 起司三明治
26	一	肉包 肉包	麻油雞燉飯 白米.雞肉.乾香菇.薑.麻油			青菜.水果 時蔬.水果	肉羹湯 肉羹.竹筍.木耳.紅蘿蔔.香菜	銅鑼燒+枸杞茶 銅鑼燒+枸杞
27	二	味噌拉麵 拉麵.味噌.豆腐.豬肉片	五穀珍寶飯 白米.五穀珍寶	咖哩洋芋 馬鈴薯.紅蘿蔔.咖哩塊	滷蛋 雞蛋.滷包	青菜.水果 時蔬.水果	紫菜蛋花湯 紫菜.雞蛋	小芝麻饅頭+豆漿 小芝麻饅頭+豆漿
28	三	和　平　紀　念　日						
29	四	沖繩黑糖捲 沖繩黑糖捲	什錦炒麵 拉麵.肉絲.蔥.鮮香菇.紅蘿蔔.木耳絲.魚板.高麗菜.洋蔥			青菜.水果 時蔬.水果	魚丸湯 鱈魚丸.芹菜	紅豆紫米牛奶粥 紅豆.紫米.鮮奶

＊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。