

成德附幼 112 年 6 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
1	四	油豆腐米苔目	五穀珍寶飯	回鍋肉	薑絲南瓜	青菜.水果	玉米大骨湯	玉米麵包
		<small>米苔目.油豆腐.肉絲.芹菜</small>	<small>白米.五穀珍寶</small>	<small>五花肉絲.豆干.高麗菜</small>	<small>南瓜.薑</small>	<small>時蔬.水果</small>	<small>玉米.大骨</small>	<small>玉米麵包</small>
2	五	白菜豆腐羹	地瓜飯	滷雞腿	涼拌干絲	青菜.水果	冬瓜薏仁湯	起酥蛋糕
		<small>豆腐.髮菜.大白菜.肉絲.鮮香菇</small>	<small>白米.地瓜</small>	<small>雞腿.滷包</small>	<small>豆干絲.芹菜.紅蘿蔔</small>	<small>時蔬.水果</small>	<small>冬瓜.薏仁.大骨</small>	<small>起酥蛋糕</small>
5	一	雞排小漢堡	起司野菇雞肉燉飯			青菜.水果	紫菜蛋花湯	冬瓜茶+小可頌麵包
		<small>雞排小漢堡</small>	<small>白米.起司.雞胸肉.洋蔥.蘑菇.香菇.奶油</small>			<small>時蔬.水果</small>	<small>紫菜.雞蛋</small>	<small>冬瓜茶.小可頌麵包</small>
6	二	雞絲麵	五穀珍寶飯	滷海帶.豆干	黃瓜鵪蛋	青菜.水果	味噌豆腐湯	牛奶布丁厚片麵包
		<small>雞絲麵.小白菜.雞蛋</small>	<small>白米.五穀珍寶</small>	<small>海帶.豆干.滷包</small>	<small>大黃瓜.鵪蛋.木耳.紅蘿蔔</small>	<small>時蔬.水果</small>	<small>味噌.豆腐.海芽</small>	<small>牛奶布丁厚片麵包</small>
7	三	擔仔麵	有機白米飯	柳葉魚條	蝦仁筍白筍	青菜.水果	鳳梨苦瓜雞湯	全麥果醬吐司+鮮奶
		<small>意麵.絞肉.鵪蛋.韭菜.大骨</small>	<small>白米.有機米</small>	<small>柳葉魚條</small>	<small>筍白筍.蝦仁.紅蘿蔔</small>	<small>時蔬.水果</small>	<small>雞肉.苦瓜.蒜鳳梨</small>	<small>全麥果醬吐司.鮮奶</small>
8	四	竹筍粥	五穀珍寶飯	香菇肉燥	白菜冬粉	青菜.水果	四神湯	綠豆仁湯+燒賣
		<small>白米.竹筍.香菇.肉絲</small>	<small>白米.五穀珍寶</small>	<small>絞肉.香菇.豆干</small>	<small>大白菜.冬粉.絞肉.紅蘿蔔.木耳</small>	<small>時蔬.水果</small>	<small>四神.薏仁.大骨</small>	<small>綠豆仁湯.燒賣</small>
9	五	麵疙瘩	地瓜飯	麻油雞	紅燒豆包	青菜.水果	蛤蜊湯	軟式法國歐丁麵包
		<small>麵疙瘩.豬肉片.香菇.小白菜.紅蘿蔔.木耳</small>	<small>白米.地瓜</small>	<small>雞肉.高麗菜.薑.麻油</small>	<small>豆包.蔥</small>	<small>時蔬.水果</small>	<small>蛤蜊.薑絲</small>	<small>軟式法國歐丁麵包</small>
12	一	玉米蛋餅	炒飯條			青菜.水果	貢丸湯	枸杞茶+大理石麵包
		<small>玉米蛋餅</small>	<small>飯條.肉絲.洋蔥.香菇.高麗菜</small>			<small>時蔬.水果</small>	<small>香菇貢丸.芹菜</small>	<small>枸杞茶.大理石麵包</small>
13	二	油豆腐細粉	五穀珍寶飯	番茄豆腐	酸菜炒麵腸	青菜.水果	玉米蛋花湯	海苔肉鬆麵包
		<small>油豆腐.冬菜.冬粉.芹菜</small>	<small>白米.五穀珍寶</small>	<small>番茄.豆腐</small>	<small>酸菜.麵腸.乾香菇</small>	<small>時蔬.水果</small>	<small>玉米粒.雞蛋</small>	<small>海苔肉鬆麵包</small>
14	三	鮮肉雲吞	有機白米飯	蔘豆雞丁	滑蛋蝦仁	青菜.水果	山藥湯	起司饅頭+低糖豆漿
		<small>雲吞.小白菜</small>	<small>白米.有機米</small>	<small>雞肉.洋蔥.豆豉</small>	<small>蝦仁.雞蛋</small>	<small>時蔬.水果</small>	<small>山藥.大骨</small>	<small>起司饅頭.低糖豆漿</small>
15	四	野菇雞肉粥	五穀珍寶飯	樹子蒸魚	三杯百頁	青菜.水果	竹筍湯	八寶粥
		<small>白米.雞肉.乾香菇.鴻喜菇.雞蛋</small>	<small>白米.五穀珍寶</small>	<small>樹子.鱈魚片</small>	<small>百頁豆腐.九層塔</small>	<small>時蔬.水果</small>	<small>竹筍.大骨</small>	<small>圓糯米.八寶豆.桂圓肉.黑糖</small>
16	五	味噌拉麵	地瓜飯	紅糟肉	鮮燴黃瓜	青菜.水果	香菇雞湯	香草三角蛋糕
		<small>拉麵.味噌.豆腐.豬肉片</small>	<small>白米.地瓜</small>	<small>紅糟肉</small>	<small>大黃瓜.花枝羹.木耳.紅蘿蔔</small>	<small>時蔬.水果</small>	<small>香菇.雞肉</small>	<small>香草三角蛋糕</small>
17	六	蘿蔔糕	五穀珍寶飯	咖哩豬	滷蛋	青菜.水果	牛蒡湯	原味玉米脆片+鮮奶
		<small>蘿蔔糕</small>	<small>白米.五穀珍寶</small>	<small>豬肉.紅蘿蔔.馬鈴薯.洋蔥.咖哩塊</small>	<small>雞蛋.滷包</small>	<small>時蔬.水果</small>	<small>牛蒡.大骨</small>	<small>原味玉米脆片.鮮奶</small>
19	一	小鮭魚玉米麵包	海鮮炒麵			青菜.水果	海芽湯	柚子茶+韓式Q麵包
		<small>小鮭魚玉米麵包</small>	<small>麵條.高麗菜.蝦仁.花枝.肉絲</small>			<small>時蔬.水果</small>	<small>海芽.大骨</small>	<small>柚子茶.韓式Q麵包</small>
20	二	叻仔魚粥	五穀珍寶飯	竹筍燒肉	炒天婦羅	青菜.水果	養生雞湯	紅豆湯+奶油餐包
		<small>白米.叻仔魚.雞蛋.玉米粒</small>	<small>白米.五穀珍寶</small>	<small>豬肉.竹筍</small>	<small>甜不辣.竹筍.芹菜</small>	<small>時蔬.水果</small>	<small>雞肉.白蘿蔔.紅棗.薑</small>	<small>紅豆湯.奶油餐包</small>
21	三	芋頭米粉湯	有機白米飯	鹹酥雞	豆豉鮮蚶豆腐	青菜.水果	黃瓜湯	托斯卡尼條麵包+鮮奶
		<small>米粉.芋頭.肉絲.香菇.芹菜</small>	<small>白米.有機米</small>	<small>雞肉塊</small>	<small>豆腐.鮮蚶.豆豉</small>	<small>時蔬.水果</small>	<small>大黃瓜.大骨</small>	<small>托斯卡尼條麵包.鮮奶</small>
22	四	端 午 節 放 假						
23	五	彈 性 放 假						
26	一	肉包	鳳梨蝦仁炒飯			青菜.水果	魚丸湯	決明茶+羅宋麵包
		<small>肉包</small>	<small>白米.鳳梨罐.蝦仁.玉米.雞蛋.洋蔥</small>			<small>時蔬.水果</small>	<small>鱈魚丸.芹菜</small>	<small>決明茶.羅宋麵包</small>
27	二	水煮玉米+麥茶	五穀珍寶飯	香菇滷蘿蔔	菜脯蛋	青菜.水果	海芽豆腐湯	芋香西米露+小蔥花麵包
		<small>玉米.麥茶</small>	<small>白米.五穀珍寶</small>	<small>白蘿蔔.乾香菇.薑</small>	<small>雞蛋.菜脯</small>	<small>時蔬.水果</small>	<small>海芽.豆腐.大骨</small>	<small>芋香西米露.小蔥花麵包</small>
28	三	蔬菜湯餃	有機白米飯	蝦捲	麻婆豆腐(不辣)	青菜.水果	酸菜白肉鍋	芝麻包+低糖豆漿
		<small>水餃.小白菜.雞蛋</small>	<small>白米.有機米</small>	<small>蝦捲</small>	<small>麻婆豆腐(不辣)</small>	<small>青菜.水果</small>	<small>酸菜白肉鍋</small>	<small>芝麻包.低糖豆漿</small>
29	四	清粥小菜	五穀珍寶飯	花椒雞腿	芹香豆干	青菜.水果	酸不辣湯	仙草奶凍+紅豆吐司
		<small>白米.肉鬆.花生麵筋.脆瓜</small>	<small>白米.五穀珍寶</small>	<small>雞腿.花椒粒</small>	<small>豆干.肉絲.芹菜</small>	<small>時蔬.水果</small>	<small>豆腐.紅蘿蔔.肉絲.木耳.雞蛋</small>	<small>仙草奶凍.紅豆吐司</small>
30	五	鮭魚三明治	地瓜飯	蒜泥白肉	滷油豆腐	青菜.水果	玉米濃湯	銅鑼燒
		<small>鮭魚三明治</small>	<small>白米.地瓜</small>	<small>豬肉片.小黃瓜.蒜末</small>	<small>油豆腐.滷包</small>	<small>時蔬.水果</small>	<small>玉米醬.玉米粒.雞蛋.奶油白醬</small>	<small>銅鑼燒</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。