

114年 6月 營養餐點表 (每日均附水果)

日期	星期	上午點心	美味午餐 (本園一律使用國產豬肉，請安心食用)	下午點心	餐點類別檢核			
					全穀根莖類	蛋豆魚肉類	蔬菜類	水果類
2	一	鮮蔬肉絲麵	胚芽米飯+ 蔥爆叻仔魚+ 玉米炒蛋+ 鮮炒時蔬+ 金針排骨湯	肉燥冬粉湯	V	V	V	V
3	二	什錦米苔目	胚芽米飯+ 冬瓜燴豬肉+醬汁豆干丁+ 鮮炒時蔬+ 味噌海芽湯	玉米瘦肉粥	V	V	V	V
4	三	芝麻包+牛奶	什錦炒飯條 (肉絲+香菇+紅蘿蔔+高麗菜)+ 蕃茄豆腐湯	綠豆地瓜湯	V	V	V	V
5	四	南瓜粥	胚芽米飯+ 京醬肉絲+ 蔥爆甜不辣+ 鮮炒時蔬+ 紫菜蛋花湯	蔬菜湯餃	V	V	V	V
6	五	蛋花麵線	咖哩雞肉飯 (雞丁+馬鈴薯+紅蘿蔔+洋蔥)+ 大黃瓜排骨湯	小米甜甜園+ 麥茶	V	V	V	V
9	一	蔬菜米粉湯	胚芽米飯+ 塔香雞丁+ 螞蟻上樹+ 鮮炒時蔬+ 玉米排骨湯	味噌拉麵	V	V	V	V
10	二	客家板條	胚芽米飯+ 打拋豬+ 小黃瓜燴菜捲+ 鮮炒時蔬+ 竹筍排骨湯	芋頭瘦肉粥	V	V	V	V
11	三	雞蛋饅頭+豆漿	日式炒烏龍麵 (肉絲+香菇+紅蘿蔔+高麗菜)+ 冬瓜蛤蜊湯	八寶粥	V	V	V	V
12	四	什錦湯麵	胚芽米飯+ 蒜香叻仔魚+ 家常豆腐 鮮炒時蔬+ 山藥排骨湯	什錦湯餃	V	V	V	V
13	五	香菇瘦肉粥	胚芽米飯+ 榨菜肉絲+ 洋蔥炒蛋+ 鮮炒時蔬+ 蘿蔔貢丸湯	綠豆燕麥湯	V	V	V	V
16	一	鍋燒意麵	胚芽米飯+ 薑汁魚片+ 蔥爆甜不辣+ 鮮炒時蔬+ 榨菜肉絲湯	金瓜米粉湯	V	V	V	V
17	二	什錦板條湯	胚芽米飯+ 香菇肉燥+ 青炒竹筍+ 鮮炒時蔬+ 蓮藕排骨湯	絲瓜米苔目	V	V	V	V
18	三	鮮奶饅頭+牛奶	義大利肉醬麵 (蘑菇醬+洋蔥+豬絞肉+番茄)+ 玉米濃湯	檸檬愛玉	V	V	V	V
19	四	肉絲麵線	胚芽米飯+ 梅干肉+ 甜條小黃瓜+ 鮮炒時蔬+ 紫菜蛋花湯	玉米叻仔魚粥	V	V	V	V
20	五	擔仔麵	滷肉飯 (豬肉+豆乾丁+香菇)+ 高麗菜+ 青菜豆腐湯	紅豆紫米湯	V	V	V	V
23	一	什錦粉絲湯	胚芽米飯+ 咖哩雞丁+ 三色玉米+ 鮮炒時蔬+大黃瓜魚羹湯	南瓜米粉湯	V	V	V	V