

114年 10月 營養餐點表 (每日均附水果)

		10 mm		7 7 1 1 3 7 3 7	餐點類別檢核			
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	全	蛋豆		水果
1	Ξ	芝麻饅頭+ 豆漿	日式炒烏龍麵(肉絲+香菇+紅蘿蔔+高麗菜)+ 青菜豆腐湯	綠豆湯	V	V	V	V
2	四	絲瓜麵線	沙茶雞肉燴飯(雞肉+蝦仁+三色豆+青菜)+ 蔬菜玉米湯	烤肉吐司+ 蜂蜜柚子茶	V	V	V	V
3	五	玉米吻仔魚粥	胚芽米飯+ 榨菜肉絲+ 番茄炒蛋+ 鮮炒時蔬+ 紫菜蛋花湯	什錦湯餃	V	V	V	V
6	_		中秋節					
7		蔬菜湯麵	胚芽米飯+ 香菇肉燥+ 螞蟻上樹+ 鮮炒時蔬+ 蘿蔔排骨湯	玉米瘦肉粥	V	V	V	V
8		鮮奶饅頭+ 牛奶	什錦炒麵(肉絲+紅蘿蔔+木耳絲+高麗菜)+ 冬瓜蛤蜊湯	芋頭西米露	V	V	V	V
9	四	玉米蛋花粥	胚芽米飯+蔥爆吻仔魚+ 家常豆腐+ 鮮炒時蔬+ 山藥排骨湯	肉燥意麵	V	V	V	V
10	五		雙十節					
13	_	雞蛋蔬菜粥	胚芽米飯+ 咖哩雞丁+ 三色玉米+ 鮮炒時蔬+ 金針排骨湯	什錦麵疙瘩	V	V	V	V
14		金瓜米粉湯	胚芽米飯+ 打拋豬+ 紅蘿蔔炒蛋+鮮炒時蔬+味噌豆腐湯	什錦米苔目	V	V	V	V
15	Ш	奶皇包+牛奶	什錦炒粄條(肉絲+香菇+紅蘿蔔+高麗菜)+ 大黃瓜魚羹湯	綠豆地瓜湯	V	V	V	V
16	四	擔仔麵	胚芽米飯+冬瓜燴豬肉+醬汁豆干丁+鮮炒時蔬+竹筍排骨湯	玉米瘦肉粥	V	V	V	V
17	五	什錦麵線	日式雞肉燴飯(雞丁+蛋+洋蔥)+ 蓮藕排骨湯	仙草蜜	V	V	V	V
20	_	什錦湯麵	胚芽米飯+ 塔香雞丁+ 甜條小黃瓜+鮮炒時蔬+ 榨菜肉絲湯	玉米瘦肉粥	V	V	V	V
21		肉絲粉絲湯	胚芽米飯+ 瓜仔肉+ 玉米炒蛋+ 鮮炒時蔬+ 柴魚豆腐蛋 花湯	蘿蔔糕湯	V	V	V	V
22	Ξ	雞蛋饅頭+ 豆漿	義大利肉醬麵(蘑菇醬+洋蔥+豬絞肉+番茄)+ 玉米濃湯	八寶粥	V	V	V	V
23	四	雞蛋蔬菜粥	胚芽米飯+ 紅燒雞腿+ 滷豆干片 鮮炒時蔬+ 玉米排骨湯	關東煮	V	V	V	V
24	五		光復紀念日					
27	_	什錦麵線	胚芽米飯+ 薑汁魚片+ 雙色玉米+ 鮮炒時蔬+ 蘿蔔貢丸湯	香菇瘦肉粥	V	V	V	V
28	_	鮮蔬肉絲麵	胚芽米飯+ 梅干肉+ 金針菇炒蛋+鮮炒時蔬+ 山藥排骨湯	蔬菜湯餃	V	V	V	V
29	Ξ	黑糖銀絲卷+ 牛奶	什錦炒烏龍麵(肉絲+紅蘿蔔+木耳絲+高麗菜) 味噌海芽湯	紅豆紫米湯	V	V	V	V
30	四	蛋花瘦肉粥	胚芽米飯+ 蠔油雞丁+ 紅燒油豆腐+鮮炒時蔬+大黃瓜排骨湯	芋頭米粉湯	V	V	V	V
31	五	蔬菜冬粉湯	滷肉飯 (豬肉+豆乾丁+香菇)+ 高麗菜+ 番茄蛋花湯	綠豆薏仁湯	V	V	V	V