

## 114年 11月 營養餐點表 (每日均附水果)

				餐點類別檢核				
田期	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	全穀根莖類	蛋豆魚肉類	蔬菜類	
3		什錦米苔目	胚芽米飯+玉米燴雞丁+金針菇炒蛋+ 鮮炒時蔬+ 蘿蔔貢丸湯	蔬菜粉絲湯	V	V	V	V
4		蛋花麵線	胚芽米飯+ 蔥燒魚片+ 洋蔥甜不辣+ 鮮炒時蔬+ 紫菜蛋花湯	什錦麵疙瘩	V	V	V	V
5		鮮奶饅頭+ 豆漿	什錦炒粄條(香菇+紅蘿蔔+高麗菜)+ 大黃瓜魚羹湯	紅豆紫米湯	V	V	V	V
6	四	玉米蛋花粥	胚芽米飯+ 塔香雞丁+ 芹菜炒腐皮+ 鮮炒時蔬+ 味噌豆腐湯	關東煮	V	V	V	V
7	五	南瓜米粉湯	日式雞肉燴飯(雞丁+蛋+洋蔥)+ 冬瓜蛤蜊湯	爆漿奶油餅+ 麥茶	V	V	V	V
10		鮮蔬肉絲麵	胚芽米飯+ 薑汁魚片+ 螞蟻上樹+ 鮮炒時蔬+ 蔬菜玉米湯	皮蛋瘦肉粥	V	V	V	V
11		芋泥包+豆漿	胚芽米飯+ 香菇肉燥+ 洋蔥炒蛋+ 鮮炒時蔬+ 蓮藕排骨湯	什錦湯餃	V	V	V	V
12	Ш	蔬菜瘦肉粥	義大利肉醬麵(蘑菇醬+洋蔥+豬絞肉+番茄)+ 玉米蛋花湯	八寶粥	V	V	V	V
13	四	客家粄條	胚芽米飯+ 蠔油雞丁+ 三色玉米+ 鮮炒時蔬+ 冬瓜排骨湯	鍋燒意麵	V	V	V	V
14	五	蔬菜冬粉湯	胚芽米飯+冬瓜燴豬肉+ 滷豆干片 鮮炒時蔬+ 紫菜蛋花湯	燕麥紅豆湯	V	V	V	V
17		雞蛋蔬菜粥	胚芽米飯+馬鈴薯雞丁+ 雙色玉米+ 鮮炒時蔬+ 味噌海芽湯	肉燥意麵	V	V	V	V
18		日式烏龍麵	胚芽米飯+ 榨菜肉絲+ 玉米炒蛋+ 鮮炒時蔬+ 柴魚豆腐蛋 花湯	蘿蔔糕湯	V	V	V	V
19		芝麻饅頭+ 牛奶	什錦炒烏龍麵(肉絲+紅蘿蔔+木耳絲+高麗菜)+ 冬瓜蛤蜊湯	綠豆薏仁湯	V	V	V	V
20	四	什錦冬粉湯	胚芽米飯+ 蒜香吻仔魚- 滷油豆腐+ 鮮炒時蔬+ 金針排骨湯	玉米瘦肉粥	V	V	V	V
21	五	擔仔麵	滷肉飯 (豬肉+豆乾丁+香菇) + 高麗菜+ 蘿蔔排骨湯	紅豆湯	V	V	V	V
24	_	什錦麵線	胚芽米飯+ 蔥燒魚片+ 小黃瓜燴菜捲+ 鮮炒時蔬+ 玉米蛋花湯	蔬菜湯餃	V	V	V	V
25	_	南瓜粥	胚芽米飯+ 瓜仔肉+ 醬汁豆干丁+ 鮮炒時蔬+ 青菜豆腐湯	肉絲米粉湯	V	V	V	V
26		銀絲卷+牛奶	什錦炒麵(肉絲+紅蘿蔔+木耳絲+高麗菜)+ 蘿蔔排骨湯	芋頭西米露	V	V	V	V
27	四	鮮蔬肉絲麵	胚芽米飯+ 紅燒雞腿+ 豆干滷海帶+ 鮮炒時蔬+ 玉米濃湯	火雞三明治	V	V	V	V
28	五	蔬菜粉絲湯	胚芽米飯+ 梅干肉+ 紅蘿蔔炒蛋+ 鮮炒時蔬+大黄瓜排骨湯	綠豆湯	V	V	V	V