

115年 4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
1	三	紅豆包+牛奶	日式炒烏龍麵 (肉絲+香菇+紅蘿蔔+高麗菜) + 青菜豆腐湯	蛋花蔬菜粥	√	√	√	√
2	四	什錦麵線	胚芽米飯+ 冬瓜燴豬肉+紅蘿蔔炒蛋+ 鮮炒時蔬+ 玉米排骨湯	綠豆地瓜湯	√	√	√	√
3	五	兒童節補放假						
6	一	清明節補放假						
7	二	雞蛋蔬菜粥	胚芽米飯+ 塔香雞丁+ 螞蟻上樹+ 鮮炒時蔬+ 味噌海芽湯	芋頭米粉湯	√	√	√	√
8	三	芝麻饅頭+豆漿	什錦炒飯條 (肉絲+香菇+紅蘿蔔+高麗菜) + 番茄豆腐湯	綠豆湯	√	√	√	√
9	四	什錦米苔目	胚芽米飯+ 瓜仔肉+ 芹菜炒腐皮+ 鮮炒時蔬+ 山藥排骨湯	肉燥意麵	√	√	√	√
10	五	肉絲冬粉湯	胚芽米飯+ 打拋豬+ 甜條小黃瓜+ 鮮炒時蔬+ 蔬菜玉米湯	春上蛋糕+ 冬瓜檸檬茶	√	√	√	√
13	一	肉絲麵線	胚芽米飯+ 蠔油雞丁+ 三色玉米+ 鮮炒時蔬+ 榨菜肉絲湯	蔬菜湯餃	√	√	√	√
14	二	鮮蔬肉絲麵	胚芽米飯+ 榨菜肉絲+ 滷豆干片 鮮炒時蔬+ 蓮藕排骨湯	皮蛋瘦肉粥	√	√	√	√
15	三	黑糖銀絲卷+牛奶	什錦炒麵 (肉絲+紅蘿蔔+木耳絲+高麗菜) + 蘿蔔排骨湯	紅豆湯	√	√	√	√
16	四	南瓜粥	胚芽米飯+ 香菇肉燥+ 家常豆腐+ 鮮炒時蔬+ 冬瓜蛤蜊湯	絲瓜米苔目	√	√	√	√
17	五	日式烏龍麵	咖哩雞肉飯 (雞丁+馬鈴薯+紅蘿蔔+洋蔥) + 紫菜蛋花湯	綠豆西米露	√	√	√	√
20	一	玉米蛋花粥	胚芽米飯+ 蒜香吻仔魚+杏鮑菇炒蛋+ 鮮炒時蔬+ 金針排骨湯	鍋燒意麵	√	√	√	√
21	二	什錦冬粉湯	胚芽米飯+ 京醬肉絲+ 蔥爆甜不辣+ 鮮炒時蔬+ 玉米濃湯	蘿蔔糕湯	√	√	√	√
22	三	鮮奶饅頭+豆漿	義大利肉醬麵 (蘑菇醬+洋蔥+豬絞肉+番茄) + 冬瓜排骨湯	紅豆薏仁湯	√	√	√	√
23	四	金瓜米粉湯	胚芽米飯+ 紅燒雞腿+ 豆干滷海帶+ 鮮炒時蔬+大黃瓜魚羹湯	香菇瘦肉粥	√	√	√	√
24	五	蔬菜湯麵	胚芽米飯+ 洋蔥豬肉燒+黃瓜燴菜捲 鮮炒時蔬+ 蘿蔔貢丸湯	綠豆燕麥湯	√	√	√	√
27	一	肉絲粉絲湯	胚芽米飯+ 馬鈴薯雞丁+金針菇炒蛋+ 鮮炒時蔬+ 竹筍排骨湯	什錦湯餃	√	√	√	√
28	二	什錦飯條湯	胚芽米飯+ 梅干肉+ 雙色玉米+ 鮮炒時蔬+ 味噌豆腐湯	關東煮	√	√	√	√
29	三	雞蛋饅頭+牛奶	什錦炒烏龍麵 (肉絲+紅蘿蔔+木耳絲+高麗菜) 蘿蔔排骨湯	紅豆紫米湯	√	√	√	√
30	四	蛋花麵線	胚芽米飯+ 瓜仔肉+ 紅燒油豆腐+ 鮮炒時蔬+ 玉米蛋花湯	芋頭瘦肉粥	√	√	√	√

主任

園長