

日期	星期	點心		午餐				青菜	水果	餐點類別檢核			
		上午	下午	主食	主菜	副菜	湯			全穀雜糧類	豆魚蛋肉類	蔬菜類	水果類
3/2	一	什錦湯麵	小饅頭/牛奶	白米飯	香蔥肉燥	胡蘿蔔炒蛋	羅宋湯	有機蔬菜	時令水果	✓	✓	✓	✓
3/3	二	小米粥	肉燥拉麵	五穀飯	香酥鯛魚	蘿蔔滷麵輪	黃瓜丸湯			✓	✓	✓	✓
3/4	三	魚片粥	雞絲麵	茄汁通心麵		玉米濃湯				✓	✓	✓	✓
3/5	四	芋頭米粉	燕麥綠豆湯	白米飯	馬鈴薯燉肉	青花菜炒菇	蘿蔔排骨湯			✓	✓	✓	✓
3/6	五	慶生會蛋糕/豆漿	雞茸粥	紅藜飯	滷翅小腿	黃瓜炒貢丸	青菜豆腐蛋花湯			✓	✓	✓	✓
3/9	一	蛋花麵線	煎餃/牛奶	白米飯	香菇肉燥	玉米炒蛋	黃豆排骨湯			✓	✓	✓	✓
3/10	二	台式鹹粥	關東煮	五穀飯	茄汁鯛魚	香酥甜不辣	南瓜蔬菜湯			✓	✓	✓	✓
3/11	三	清粥/醬油蛋	地瓜湯	什錦雞肉燴飯		酸辣濃湯				✓	✓	✓	✓
3/12	四	雞絲麵	小籠包/米漿	白米飯	蘿蔔燉肉	蒜香花椰菜	紫菜蛋花湯			✓	✓	✓	✓
3/13	五	水煮蛋/牛奶	玉米瘦肉粥	紅藜飯	三杯雞柳	乾煎豆腐	高麗菜大骨湯			✓	✓	✓	✓
3/16	一	湯餃	蔬菜拉麵	白米飯	香蔥肉燥	青蔥蛋	羅宋湯			✓	✓	✓	✓
3/17	二	地瓜粥	燕麥紅豆湯	五穀飯	土魷魚塊	金針菇燴豆腐	蘿蔔排骨湯			✓	✓	✓	✓
3/18	三	雞茸粥	雞蛋饅頭/牛奶	香菇油飯		香菇雞湯				✓	✓	✓	✓
3/19	四	什錦湯麵	銀絲卷/原味優酪乳	白米飯	滷蛋燉肉	彩繪時蔬	味噌豆腐鮮魚湯			✓	✓	✓	✓
3/20	五	小饅頭/米漿	蔬菜飯糰	紅藜飯	鹹酥雞	紅燒豆腐	南瓜蔬菜湯			✓	✓	✓	✓
3/23	一	蛋花麵線	魚片粥	白米飯	香菇肉燥	玉米炒蛋	旗魚九片湯			✓	✓	✓	✓
3/24	二	高麗菜粥	雞蛋饅頭/豆漿	五穀飯	紅燒魚塊	小黃瓜炒菇	味噌海芽豆腐湯			✓	✓	✓	✓
3/25	三	蔬菜粥	雞絲麵	什錦炒麵		酸辣濃湯				✓	✓	✓	✓
3/26	四	芋頭米粉	關東煮	白米飯	馬鈴薯燉肉	螞蟻上樹	紫菜蛋花湯			✓	✓	✓	✓
3/27	五	蘿蔔糕/牛奶	小米粥	紅藜飯	紅燒雞丁	炒甜不辣	黃豆排骨湯			✓	✓	✓	✓
3/30	一	乾拌麵	燕麥綠豆湯	白米飯	香蔥肉燥	青蔥蛋	蕃茄豆腐蛋花湯			✓	✓	✓	✓
3/31	二	玉米瘦肉粥	地瓜湯	五穀飯	洋蔥炒雞柳	彩繪時蔬	玉米濃湯	✓	✓	✓	✓		

★寶貝如有特殊飲食習慣或易過敏的食物(如：豆類、海鮮、蝦、水果)，請提前告知老師。

★本園肉類食材一律使用國產豬肉，向「純美農產有限公司」供應商採購。

★本園未使用輻射污染食品。

【品質驗收】廚工：

廚工黃晶玲

【餐點設計】承辦人：

教保員林季姿

【餐點核定】園主任：

教師兼幼兒園主任 徐嘉昀

校長：

校長黃家裕