

日期	星期	點 心		午 餐				餐點類別檢核					
		上午	下午	主食	主菜	副菜	湯	青菜	水果	全穀 雜糧類	豆魚 蛋肉類	蔬菜 類	水果 類
10/1	四	玉米雞茸粥	銀絲卷/牛奶	小米飯	馬鈴薯燉肉	塔香海茸	蘿蔔玉米湯	有機蔬菜	時令水果	✓	✓	✓	✓
10/2	五	蛋餅/牛奶	小米粥	白飯	和風雞丁	綜合滷味	黑糖米苔目甜湯			✓	✓	✓	✓
10/5	一	蛋花雞絲麵	雞蛋饅頭/米漿	五穀飯	泰式打拋豬	螞蟻上樹	味噌湯			✓	✓	✓	✓
10/6	二	蔬菜拉麵	地瓜粥	糙米飯	三杯雞	醬燒豆干	海芽蛋花湯			✓	✓	✓	✓
10/7	三	小餐包/原味優酪乳	燕麥綠豆湯	玉米蛋炒飯	古早味排骨	韓式炒年糕	肉骨茶湯			✓	✓	✓	✓
10/8	四	魚片粥	小籠包/牛奶	紅藜飯	味噌燒魚	紅娘玉米蛋	仙草甜湯			✓	✓	✓	✓
10/9	五	國慶日補假											
10/12	一	乾拌麵	高麗菜粥	紫米飯	回鍋肉片	咖哩凍豆腐	義大利蔬菜湯			✓	✓	✓	✓
10/13	二	慶生會蛋糕/牛奶	香菇雞肉粥	紅藜飯	沙茶雞丁	大黃瓜燴烏蛋	豆薯大骨湯			✓	✓	✓	✓
10/14	三	雞蛋麵線	蔬菜關東煮	義大利麵	雞塊	奶香白醬	玉米濃湯			✓	✓	✓	✓
10/15	四	肉燥拉麵	小饅頭/豆漿	洋蔥仁飯	無骨雞排	蕃茄豆腐蛋	榨菜肉絲湯			✓	✓	✓	✓
10/16	五	蘿蔔糕/牛奶	地瓜粥	五穀飯	梅干扣肉	蒜香高麗菜	綠豆薏仁湯			✓	✓	✓	✓
10/19	一	鮮香貢丸湯麵	燕麥紅豆湯	燕麥飯	酥炸豬排	糖醋油腐	結頭菜貢丸湯			✓	✓	✓	✓
10/20	二	小米粥	鮮奶布丁	五穀飯	酸菜魚	玉米肉蓉	蔬菜蛋花湯			✓	✓	✓	✓
10/21	三	蛋花雞絲麵	水煮蛋/牛奶	割稻飯	黑胡椒肉柳	關東煮	冬瓜洋蔥仁湯			✓	✓	✓	✓
10/22	四	嫩雞蔬菜粥	蔬菜飯糰	糙米飯	咖哩雞	菇炒高麗菜	肉羹湯			✓	✓	✓	✓
10/23	五	煎餃/牛奶	魚片粥	紅藜飯	瓜仔蒸肉	雙色花椰	紅豆西米露			✓	✓	✓	✓
10/26	一	光復節補假											
10/27	二	清粥/醬油蛋	雞蛋饅頭/牛奶	小米飯	泡菜燒肉	燒賣	蘿蔔魚丸湯			✓	✓	✓	✓
10/28	三	蔬菜肉絲湯麵	草莓吐司/豆漿	胚芽米飯	豆乳雞	紅燒豆腐煲	蕃茄黃芽湯			✓	✓	✓	✓
10/29	四	蘿蔔糕/牛奶	玉米瘦肉粥	油麵	哨子肉醬	菜脯蛋	酸辣湯			✓	✓	✓	✓
10/30	五	湯餃	蔬菜關東煮	五穀飯	滷雞翅	白菜滷	芋園甜湯			✓	✓	✓	✓

★本園廚工因身體不適需休養一個月，為確保幼兒用餐品質與營養均衡，10 月份午餐將由本校國小部營養午餐合作廠商「統鮮美食」統一供應；上、下午點心之食材則維持由「純美農產有限公司」採購供應，並由園內人員把關準備。我們將持續用心維護幼兒的飲食衛生與健康，感謝各位家長的理解與配合！

★如有特殊飲食習慣或易過敏的食物(甲殼類、芒果、花生、牛奶及羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等)，請務必告知老師。

★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：

教保員林季姿

【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