

早70+1.午70+1

日期	星期	主食	菜 餚										備 註			
			菜 名	材 料	公 斤 重	材 料	公 斤 重	食物份數								
								全穀根莖類	豆魚肉蛋類	低脂乳品類	蔬菜類	水果類		油脂與堅果類	糖(公克)	熱量
3月28日	一	早點	蘑菇鐵板麵	鐵板麵 蘑菇醬	20小包 20小包			1.7	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	164.0	
			滷蛋+海帶芽湯	雞蛋 滷包	73顆 1小包	乾海帶芽 薑絲	0.1 0.1	0.0	1.0	0.0	0.5	1.0	0.0	0.0	147.5	水果1種
3月29日	二	早點	肉包	肉包	71個			2.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	14.2	271.8	
			紅棗枸杞茶	紅棗 枸杞 二砂糖	0.2 0.1 1											
3月30日	三	午點	布丁	布丁	71個			1.2	0.3	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	166.5	水果1種
			水果	水果	71人											
3月31日	四	早點	肉鬆蛋餅	蛋餅皮 肉鬆 雞蛋	36片 2盒 2.2			1.0	0.2	0.0	0.0	0.0	1.0	14.2	186.8	
			麥茶	麥茶 二砂糖	1包 1											
3月31日	四	午點	燒賣	燒賣	142個			0.0	1.0	0.0	0.0	1.0	0.0	15.0	195.0	水果1種
			水果	水果	71人											
4月1日	五	早點	陽春麵	陽春麵 豬絞肉 豆芽菜	3 1 0.8	韭菜	0.3	2.3	0.3	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	187.3	
			雞茸玉米粥	雞絞肉 冷凍玉米粒 高麗菜	1 1 2			2.2	0.4	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	191.5	水果1種
4月1日	五	午點	芋泥包	芋泥包	71個			1.0	1.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	147.5	
			綠豆薏仁甜湯	綠豆 小薏仁 二砂糖	2 1 1	(前一天送) (前一天送)		1.7	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	10.0	219.0	水果1種
營養標準參照			衛生福利部 國民健康署「幼兒一日飲食建議量」													

早70+1、午70+1

日期	星期	主食	菜 餚										備 註						
			菜 名	材 料	公 斤 重	材 料	公 斤 重	食 物 份 數											
								全穀根莖類	豆魚肉蛋類	低脂乳品類	蔬菜類	水果類		油脂與堅果類	果種子類	(g)	熱 量		
4月4日	一	早點	兒童節														0.0		
4月5日	二	早點	清明節															0.0	
4月6日	三	早點	小兔包	小兔包	71個														慶生會
			鮮奶	鮮奶	1L*9			1.0	0.0	0.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	130.0			
4月6日	三	午點	綜合滷味	白蘿蔔 甜不辣條 百頁豆腐	3 1.5 1	杏鮑菇 滷包	1 1小包												水果1種
			水果	水果	71份			0.3	0.2	0.0	0.6	1.0	0.0	0.0	111.0				
4月7日	四	早點	雞茸玉米粥	雞絞肉 玉米粒 高麗菜	1 3小罐 2														191.5
4月7日	四	午點	炸雞塊	小雞塊	213個														水果1樣
			水果	水果	71份			0.0	1.0	0.0	0.0	1.0	1.0	0.0	180.0				
4月8日	五	早點	冰烤地瓜	冰烤地瓜	71條														427.0
			麥茶	麥茶 二砂糖	1包 1			5.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	14.0					
4月8日	五	午點	四神排骨湯	小排丁 四神包 小薑仁	3 1包 0.3														水果1種
			水果	水果	71份			0.2	1.1	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	156.5				

營養標準參照

衛生福利部 國民健康署「幼兒一日飲食建議量」
本園一律使用國產豬肉食材

基隆市中華國民小學附設幼兒園 110學年度第2學期第10週幼兒點心食譜設計表

早70+1、午70+1

日期	星期	主食	菜 餚										備 註			
			菜 名	材 料	公 斤 重	材 料	公 斤 重	食 物 份 數								
								全穀根莖類	豆魚肉蛋類	低脂乳品類	蔬菜類	水果類		油脂與堅果類	果種子類	(g)
4月11日	一	早點	雞絲麵	雞絲麵 豬肉絲 小白菜	6包 1 1	黑木耳 紅蘿蔔	0.3 0.3	1.7	0.4	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	154.0	
			什錦豆腐羹	板豆腐1.2K 豬肉片 金針菇	2盒 1 0.6	魚板 黑木耳 筍籤	0.4 0.3 0.3	0.0	0.9	0.0	0.2	1.0	0.0	0.0	132.5	水果1種
4月12日	二	早點	關東煮	貢丸 竹輪 油豆腐丁	1 1.2 1	甜不辣條 白蘿蔔	1 3	0.2	0.8	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0	84.0	貢丸要切
			鮮枝捲+魚丸湯	鮮枝捲 魚丸 芹菜	71條 2.6 0.2			0.0	1.7	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	187.5	水果1種
4月13日	三	早點	茄汁義大利麵	義大利麵 豬絞肉 洋蔥	5包 1.5 0.6	冷凍花椰菜 義大利麵醬	1 3瓶	1.8	0.6	0.0	0.2	0.0	0.2	0.0	185.0	
			茶葉蛋	雞蛋 茶葉蛋滷包	73顆 1盒			0.0	1.0	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	135.0	水果1種
4月14日	四	早點	台式鹹粥	豬肉絲 生香菇 蝦米	1 0.8 0.1	高麗菜 紅蘿蔔	1.6 0.3	2.0	0.5	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0	187.5	
			大黃瓜雞湯	雞腿丁 大黃瓜 薑絲	3 3 0.1	枸杞	0.1	0.0	1.1	0.0	0.4	1.0	0.0	0.0	152.5	水果1種
4月15日	五	早點	餐包	小餐包	71個			2.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	215.0	
			豆漿	豆漿 豆漿	2L*4 1L*1											
4月15日	五	午點	芋頭西米露	冷凍芋頭丁 西谷米 鮮奶	3 1 1L*2	二砂糖	1	1.8	0.0	0.1	0.0	1.0	0.0	10.0	238.0	水果1種
			水果	水果	71份											

營養標準參照

衛生福利部 國民健康署「幼兒一日飲食建議量」
本園一律使用國產豬肉食材

供應商營養師：陳怡禕

幼兒園主任

園長

早70+1、午70+1

日期	星期	主食	菜 餚										備 註					
			菜 名	材 料	公 斤 重	材 料	公 斤 重	食 物 份 數										
								全穀根莖類	豆魚肉蛋類	低脂乳品類	蔬菜類	水果類		油脂與堅果類	果種子類	(g)	熱 量	
4月18日	一	早點	蔥抓餅	蔥抓餅	36片													水果1種
								1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	0.0	79.0			
	午點	水餃+水果	水餃	213個	水果	71份												233.0
		玉米濃湯	玉米粒 玉米醬 雞蛋	4小罐 4小罐 1.5	碎培根	0.6	0.2	2.0	0.0	0.0	1.0	0.2	0.0					
4月19日	二	早點	肉羹麵	油麵 肉羹 筍籤	3 1.5 0.3	黑木耳 紅蘿蔔 大白菜	0.3 0.3 1											107.5
								1.0	0.4	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0				
	午點	紫菜花枝丸湯	紫菜 花枝丸	1包 3														130.0
		水果	水果	71份			0.0	0.9	0.0	0.1	1.0	0.0	0.0					
4月20日	三	早點	火鍋湯	凍豆腐 金針菇 大白菜	1.5 0.6 0.9	豬肉片 燕餃 白蘿蔔	1 7盒 2											147.5
								0.0	1.0	0.0	0.5	1.0	0.0	0.0				
	午點	珍珠丸	珍珠丸	142個														135.0
		水果	水果	71份			0.0	1.0	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0					
4月21日	四	早點	清粥小菜	肉鬆 麵筋罐頭	3盒 4瓶													260.0
								2.0	1.6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0				
	午點	香菇雞湯	生香菇 棒腿丁 薑片	1 3 0.1														145.0
		水果	水果	71份			0.0	1.1	0.0	0.1	1.0	0.0	0.0					
4月22日	五	早點	玉米脆片	玉米脆片	7小盒													130.0
			鮮奶	鮮奶	1L*9			1.0	0.0	0.5	0.0	0.0	0.0	0.0				
	午點	紅豆甜湯	紅豆 二砂糖	2.5 1	(前一天送)													198.0
		水果	水果	71份			1.4	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	10.0					

營養標準參照

衛生福利部 國民健康署「幼兒一日飲食建議量」
本園一律使用國產豬肉食材

供應商營養師：陳怡禕

幼兒園主任

園 長

早70+1、午70+1

日期	星期	主食	菜 餚							食物份數							備 註
			菜 名	材 料	公 斤 重	材 料	公 斤 重	全穀根莖類	豆魚肉蛋類	低脂乳品類	蔬菜類	水果類	油脂與堅果類	糖 (呂)	熱量		
4月25日	一	早點	什錦魚丸冬粉湯	冬粉	1.5	油蔥酥	1小包	1.1	0.7	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	129.8		
				魚丸	2.6		1罐										
				黑木耳	0.3	冬菜											
				芹菜珠	0.2	胡蘿蔔	0.3										
4月25日	一	午點	燒賣	燒賣	142個			0.0	1.0	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	135.0		
				水果	71份												
4月26日	二	早點	榨菜肉絲麵	細烏龍麵	3	青蔥	0.1	1.4	0.4	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	133.0		
				豬肉絲	1											榨菜絲	2小包
				小白菜	1												
	4月26日	二	午點	餛飩湯	餛飩	142個	油蔥酥	1小包	0.0	1.0	0.0	0.2	1.0	0.0	0.0	140.0	
青江菜					1.2												
				芹菜珠	0.2												
				水果	71份												
4月27日	三	早點	蛋餅	蛋餅皮	36片	900ml		1.0	0.5	0.0	0.0	0.9	0.0	0.0	161.5		
				雞蛋	2												
				青蔥	0.2												
				蔬果汁	綜合果蔬汁	10瓶											
4月27日	三	午點	雞肉麵線湯	白麵線	2	高麗菜	1.8	1.1	1.0	0.0	0.3	1.0	0.1	0.0	222.8		
				清雞胸丁	2.7												
				薑片	0.1												
				水果	71份												
4月28日	四	早點	鮪魚玉米粥	玉米粒	4小罐			2.2	0.9	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	221.5		
				鮪魚罐頭	1桶												
				紅蘿蔔	0.3												
	4月28日	四	午點	蘿蔔排骨湯	白蘿蔔	3			0.0	1.1	0.0	0.4	1.0	0.0	0.0	152.5	
小排丁					3												
				香菜	0.1												
				水果	71份												
4月29日	五	早點	奶黃包	奶黃包	71個			1.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	145.0		
				豆漿	豆漿	2L*4 1L*1											
	4月29日	五	午點	檸檬愛玉	愛玉凍	8			0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	14.2	116.8	
檸檬					2顆												
				二砂糖	1												
				水果	71人												

營養標準參照

衛生福利部 國民健康署「幼兒一日飲食建議量」
本園一律使用國產豬肉食材