## 基隆市中華國民小學附設幼兒園 111學年度第1學期 8.9月份點心單

日期	星期	早點	午點
8/30	二 二	<u>+ 料</u> 乾拌麵	糯米腸+水果
8/31	111	蔬菜玉米蛋煎餅	叛條湯+水果
9/1	四	皮蛋瘦肉粥	燒賣+水果
9/2	五	杯子蛋糕+鮮奶	綜合圓甜湯+水果
9/5	-	鍋燒雞絲麵	味噌豆腐湯+水果
9/6	11	翡翠蛋炒飯	茶碗蒸+水果
9/7	111	咖哩冬粉	紅豆紫米湯+水果
9/8	四	雞茸玉米粥	麵線羹+水果
9/9	五	中秋泊	節補假
9/12	1	鮮奶脆片	餛飩湯+水果
9/13	-	味噌拉麵	綠豆西米露+水果
9/14	=	小兔包+豆漿	蔥抓餅+水果
9/15	四	鮮菇滑蛋粥	芋頭糕+水果
9/16	五	鮮肉包	炒米苔目+水果
9/19	1	芋泥包+豆漿	米粉湯+水果
9/20	11	香菇肉絲炒麵	麵疙瘩+水果
9/21	111	蒸蘿蔔糕	油豆腐細粉+水果
9/22	四	蔬菜鹹粥	什錦丸子湯+水果
9/23	五	饅頭+豆漿	甜不辣蘿蔔湯+水果
9/26	_	餐包+玉米濃湯	米苔目甜湯+水果
9/27	-1	肉羹麵	仙草雞湯+水果
9/28	111	薏仁牛奶	鍋貼+水果
9/29	四	莧菜吻仔魚粥	洋蔥玉米雞肉湯麵+水果
9/30	五	奶皇包	關東煮+水果

本月用餐天數 23

基隆市中華國民小學附設幼兒園

111學年度第1學期第1週幼兒點心食譜設計表

						Τ.		餚				合州	份數				備
早74+1.午74+1	日期	星期	主食	菜名	材料	公斤	材料	公斤	全穀根	豆 魚 肉	低脂乳	蔬菜	水果	油脂種子	( 糖 g	熱	
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,						重		重	類	委類	類	類	類	<b>坚</b> 類		量	註
			早														
	8 月		點														
	2 9	_															
	日		午點														
			L														
			1	乾拌麵	油麵 豬絞肉	4.2 1.4											
	8		早點		油蔥酥	0.6			1.3	0.5	0.0	0.0	0.0	0.5	0.0	151.0	
	月 3	=			糯米腸	<b>75</b> 條											
	0 日		午	糯米腸	7m 7 72	7.5 际			1.0	0.0	0.0	0.0	1.0	1.0	0.0	105.5	水 果
			點	水果	水果	75份			1.2	0.0	0.0	0.0	1.0	1.0	0.0	185.5	1 樣
				蔬菜玉米蛋煎餅	玉米粒	4小罐	高麗菜	2 0.3									
	8		早點		麵粉 雞蛋	2.2	紅蘿蔔	0.3	2.3	0.5	0.0	0.3	0.0	1.0	0.0	251.0	
	月 3	三	Y.L.														
	1	=	4	粄條湯	叛條 豬肉絲	3	豆芽菜 韭菜	1 0.2									水
	日		午點	水果	油蔥酥 水果	<u>1小包</u> 75份			1.7	0.4	0.0	0.1	1.0	0.0	0.0	211.5	果 1
				<b>水水</b>	豬絞肉	1	紅蘿蔔	0.3									樣
			早	皮蛋瘦肉粥	雞蛋 皮蛋	1.6	青蔥 白米(9月份)	0.3 6	2.0	11	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	225.0	
	<b>9</b> 月		點									0.1		0.0			
	1	四		<b>燒</b> 賣	燒賣	150個											水
	日		午點	7/L R	水果	75份			0.0	1.0	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	135.0	果 1
				水果													種
			早	杯子蛋糕	杯子蛋糕	75個											
	9		點	鮮奶	鮮奶	1L*10			1.0	0.0	0.5	0.0	0.0	0.0	0.0	130.0	
	月 2	五		<b>炒</b> 人同刊甲	芋圓	1.7 2.5											水
	日		午點	綜合圓甜湯	地瓜圓 二砂糖 水果				1.9	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	10.0	233.0	果 1
			mi)	水果	1000												種
		登	養相	李条照		衛生	上福利部 國民	健康署	. 「 <i>針</i>	兒一	- 日 4	饮食	建議	量			
									•								

本月用餐天數 23

基隆市中華國民小學附設幼兒園 1111學年度第1學期第2週幼兒點心食譜設計表

	1	飞小學附設幼兒園 □	1114	一个及为	31學期第2週幼		<u> </u>	四収	.미 🌣			4	~ //1	餐天	
_					· 菜	<u>餚</u>				合物	1份婁	ţ.			備
日 星期 期	主食	菜名	材料	公斤重	材料	公斤重	全穀根並	豆魚肉蛋	低脂乳品	蔬菜	水果	油脂與	( g )	熱量	註
9	早點	鍋燒雞絲麵	雞絲麵 豬肉絲 小白菜	7包 1.2 1.2	黑木耳紅蘿蔔	0.3 0.3	1.7	0.4	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0		壬
月 - 5日	午點	味噌豆腐湯水果	板豆腐1.2K 柴魚片 味噌 水果	2盒 5小包 5小包 75份		0.1	0.0	0.4	0.0	0.1	1.0	0.0	0.0	92.5	水果 1 種
9	早點	翡翠蛋炒飯	雞蛋 豬肉絲 玉米粒	1.5 1.5 0.7	青江菜紅蘿蔔	1 0.3	1.0	0.8	0.0	0.2	0.0	0.1	0.0	139.5	1年
月 6 日	午點	茶碗蒸水果	雞蛋 豬絞肉 魚板 水果	4 1.2 0.3 75份			0.0	1.1	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	142.5	水果1様
9	早點	咖哩冬粉	冬粉 豬絞肉 洋蔥	1.2 0.9 1.5	馬鈴薯 紅蘿蔔 咖哩塊(不辣的)	2.6 0.3 3盒	1.4	0.3	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	125.5	
月 7 日	午點	紅豆紫米湯水果	紫米 紅豆 二砂糖 水果	1.5 1.8 1 75份	前一天送前一天送		2.0	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	14.0	256.0	水果1様
9	早點	雞茸玉米粥	雞絞肉 玉米粒 高麗菜	1.2 3小罐 2			- 2.2	0.4	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	191.5	
月 四 8	午點	麵線羹 水果	紅麵線 肉羹 新 水果	1.8 2 0.3 75份	黑木耳紅蘿蔔蒜泥	0.3 0.3 0.1	1.0	0.6	0.0	0.1	1.0	0.0	0.0	177.5	- 水果 1 様
9	早點	中秋節補假					-							0.0	
月 <b>9</b> 日	午點						-							0.0	

基隆市中華國民小學附設幼兒園 1111學年度第1學期第3週幼兒點心食譜設計表 菜 餚

	_	-					菜					食物	份數	-			備
74+1.午74+1	日期	星期	主食	菜名	材料	公斤重	材料	公斤重	全穀根並類	豆魚肉蛋類	低脂乳品類	蔬菜類	水果類	油脂與堅	(糖g)	熱量	註
			早	玉米脆片	玉米脆片	8小盒			1.0	0.0	0.5	0.0	0.0	0.0	0.0	130.0	
	9 月 1		點	鮮奶	鮮奶	1L*10			1.0	0.0	0.5	0.0	0.0	0.0	0.0	130.0	
	2 日		午	餛飩湯	<b>餛飩</b> 青江菜 芹菜珠	1.2 0.2	油蔥酥	1小包	0.0	1.0	0.0	0.2	1.0	0.0	0.0	140.0	水 果 1 種
			點	水果	水果	75份	li di Mh M	0.1									1 種 ———
	9		早點	味噌拉麵	拉麵 豬肉片 冷凍玉米粒	3.6 1.2 1.2	乾海帶芽 味噌	5小包	1.2	0.4	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	116.5	
	月 1	=	盐		綠豆	1.2											
	3 日		午點	綠豆西米露	西谷米 二砂糖 水果	0.9 1 75份			1.3	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	20.0	231.0	豆前一
				水果	小兔包	75個											关送
	<b>9</b> 月		早點	小兔包 	豆漿	2L*5			1.0	0.5	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	152.5	
	1 4	Ξ		蔥抓餅	蔥抓餅	38片											水
	日		午點	水果	水果	75份			1.0	0.0	0.0	0.0	1.0	0.2	0.0	139.0	果 1 種
	9		早點	鮮菇滑蛋粥	雞蛋 豬絞肉 生香菇	1 0.6 0.3	紅蘿蔔	0.2	2.0	0.6	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	187.5	
	月 1 5	四	-	芋頭糕	芋頭糕	75片											水
	日		午點	水果	水果	75份			1.0	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	130.0	果 1 樣
			早	鮮肉包	鮮肉包	75個			0.2	0.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	74.0	
	9 月 1	五	點		u et o	4.2	- ++ ++	0.0		2.0	2.0	2.0	2.0		2.0		
	6 ⊟		午點	炒米苔目	米苔目 豬絞丸 韭菜 水果	4.2 2 0.9 75份	豆芽菜	0.8	1.3	0.0	0.0	0.0	1.0	0.1	22.0	243.5	水 果 1
			亦白	水果	1.10.10	,5///											- I - 様 
		營	養標	华多照		衛生	<b>生福利部 國民</b>	健康署	「纵	兒-	- 日 1	饮食	建議	量」			
			. –														

基隆市中華國民小學附設幼兒園 1111學年度第1學期第4週幼兒點心食譜設計表 菜 餚

		H	ـد				<u>菜</u>					食物	份數	t			備
74+1.午74+1	日期	星期	主食	菜名	材料	公斤重	材料	公斤重	全穀根並類	豆魚肉蛋類	低脂乳品類	蔬菜類		油脂與堅果種子類	( g )	熱量	註
, , , , , , , , , ,			早	芋泥包	芋泥包	75個									0.0		
	9 月		點	豆漿	豆漿	2L*5			1.0	0.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	107.5	
	1 9 日	_	午	米粉湯	中粗米粉 豬絞肉 生香菇	4包 1.2 0.8	1.2 韭菜 0.2	11	0.4	0.0	0.2	1.0	0.0	0.0	174 5	水果	
			點	水果	水果	75份			1.1	0.4	0.0	0.3	1.0	0.0	0.0	174.5	1 様
			早	香菇肉絲炒麵	油麵 豬肉絲 甘藍	4.2 1.2 1.2	黑木耳 生香菇 紅蘿蔔	0.8 0.6 0.6	11	0.4	0.0	0.4	0.0	0.1	0.0	121.5	
	9 月 2		點						1.1	0.1	0.0	0.4	0.0	0.1	0.0	121.0	
	0 日		午	麵疙瘩	麵疙瘩 豬肉絲 生香菇	3.6 1.2 0.3	小白菜 紅蘿蔔	1.2 0.3	1.7	0.4	0.0	0.2	1.0	0.0	0.0	214.0	水果1
			點	水果	水果 蘿蔔糕	75份											1 樣
	9	9	早點	蒸蘿蔔糕	雜削糕	/3/7			1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	70.0	
	月 2	드	בוייה		冬粉	1	油蔥酥	2小包									
	日		午點	油腐細粉湯	<ul><li>√初</li><li>油豆腐丁</li><li>芹菜珠</li><li>水果</li></ul>	1.6 0.2 75份	油息虾	2/11/65	0.3	0.3	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	103.5	水 果 1
			,,,,,,	水果			, ±5 +±	0.2									樣
	9		早點	蔬菜鹹粥	豬絞肉 杏鮑菇 高麗菜	0.8 0.3 1.2	紅蘿蔔	0.2	1.0	0.3 0	0.0	0.2	0.0	1.0	0.0	142.5	
	月 2	四四	W.L.														
	2 日		午	什錦丸子湯	貢丸 虱目魚丸 鱈魚丸	1.7 1.3 1.2	吻仔魚丸 芹菜珠	1.2 0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	60.0	水果
			點	水果	水果	75份											1 樣
	0		早	饅頭	白饅頭	75個 2L*5			3.0	0.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	247.5	
	月 2		點	豆漿	豆漿												
	3		午	午	甜不辣蘿蔔湯	豬血糕	3.4 1.3 1.8	魚丸	2	0.8	0.6	0.0	0.4	1.0	0.0	0.0	171.0
			點	水果	水果	75份											1 樣
		營	養標	栗準参照		衛生	<b>生福利部 國民</b>	健康署	. 「奴	9년-	- 日1	飲食	建議	量」			
	L		_														

基隆市中華國民小學附設幼兒園

110學年度第1學期第5週幼兒點心食譜設計表

単26+1. 「660+1   2	п	日	<b>+</b>			公	菜	6 公				食物	份數	Έ			備
日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日	日期	星期	主食	菜名	材料	斤	材料	斤	殺 根 並	魚肉蛋	低脂乳品	蔬菜	水果	油脂種	( g )		註
日			早	餐包	餐包	75個			1.7	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
#	月		點	玉米濃湯	碎培根	0.3	玉米醬(小)	8罐	1./	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	149.0	
大学   大学   大学   大学   大学   大学   大学   大学	6	_	午	米苔目甜湯	米苔目 二砂糖	4.2 1 0.8			11	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	11.0	181.0	
9月日   上   内桑鉅   均養   1.7   紅藤蔔   0.3   1.0   0.4   0.0   0.3   0.0			點	水果	水果	75份			1.1	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	11.0	181.0	
対			早	肉羹麵	肉羹	1.7	紅蘿蔔	0.3	10	0.4	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	107.5	
日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日	月	-	點						1.0	0.1	0.0	0.5	0.0	0.0	0.0	107.0	
対象   水果   水果   水果   水果   水果   水果   水果   水	7			仙草雞湯	紅棗 枸杞	0.4 0.1	仙草原汁	5	0.0	1.3	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	157.5	果
9月日 2			點	水果													
月 2 8 日   三   編貼 編貼 編貼 編貼 150個   0.6 0.5 0.0 0.0 1.0 0.0 1.0 1.0 1.0 1.2 1.2 1 株     字				薏仁牛奶	小薏仁	2.2			1.0	0.0	0.5	0.0	0.0	0.0	19.0	206.0	
8日   午期   編貼   150個     水果   75份   0.6   0.5   0.0   0.0   1.0   0.0   1.0   1435   水果     水果   水果   75份   2.0   0.3   0.0   <	月	三	點		소대 미니	1E0/bi											
9月日   中期   1.8				鍋貼					0.6	0.5	0.0	0.0	1.0	0.0	1.0	143.5	果
9月   日   草菜吻魚粥   助仔魚			點	水果						<u> </u>							
月   2   9   日   中   注意工業維肉湯麵 洋蔥 清胸肉丁 2   0.0	Q			莧菜吻魚粥	吻仔魚	0.6			2.0	0.3	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	167.5	
9   午   計画内工   2.2 紅蘿蔔   0.3   0.0<	月	四	赤山		细色影麵	36	<b>                                      </b>	1.2									
9月30日   五   小貢丸 竹輪 油豆腐丁 水果   1.2 計不執係 1.2 自蘿蔔 3.4 水果   0.2 0.8 0.0 0.4 1.0 0.0 0.0 1.44.0 果 1 樣	-			洋蔥玉米雞肉湯麵	洋蔥 清胸肉丁	2.2	紅蘿蔔		0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	60.0	果
9月3   五     日   財政     日   1.0     日   1.2     1.2   1.2     3.4   0.2     0.2   0.8   0.0     0.4   1.0     0.0   0.0     1   1.4     1   1.4     1   1.2     1   1.2     1   1.2     1   1.2     1   1.2     1   1.2     1   1.2     1   1.2     1   1.2 </td <td></td> <td></td> <td>, mil</td> <td>水果</td> <td></td>			, mil	水果													
月   五   小貢丸   1.2	9			奶黄包		- 164			1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	70.0	
日   日   日   日   日   1.2 白蘿蔔   3.4 0.2 0.8 0.0 0.4 1.0 0.0 0.0 0.0 144.0 平     水果   水果   75份	3	五			小貢丸	1.2	甜不辣條	1.2									
水果	_				竹輪 油豆腐丁	1.2		3.4	0.2	0.8	0.0	0.4	1.0	0.0	0.0	144.0	果
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」				水果													樣
		營	養標	栗準参照		衛生	<b>೬福利部 國民</b>	健康署	: Г <i>у</i>	9년-	- 日 1	饮食:	建議	量」			