

早68+1、午67+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	果 糖 類	糖 (g)	熱 量	
2月18日	四	早點	香菇肉粥	豬絞肉 生香菇 紅蘿蔔	1 0.7 0.3	雞蛋	1.2											
	午點	蘿蔔排骨湯	白蘿蔔 小排丁 香菜	3 3 0.1														水果 1種
		水果	水果	67份														
2月19日	五	早點	小兔包	小兔包	69個												慶 生 會	
			鮮奶	鮮奶	1L*9													
	午點	關東煮	小貢丸 豬血糕 油豆腐丁	1 1.2 1	甜不辣條 白蘿蔔	1 3											水果 1種	
		水果	水果	67份														
2月20日	六	早點	麵線羹	紅麵線 肉羹 筍籤	1.8 2 0.3	黑木耳 紅蘿蔔 蒜泥	0.3 0.3 0.1										117.5	
	午點	綠豆薏仁甜湯	綠豆 薏仁 二砂糖	2 1 1	(前一天送) (前一天送)												水果 1種	
		水果	水果	67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															

菜單設計：王子瑄營養師

幼兒園主任

校長

