

新北市興仁國小附設幼兒園106學年度下學期5月餐點設計

	午					餐					午	點
	早	主	主	副	湯	副	副	湯	水	水		
1(二)	肉燥蔥麵	豬肉馬鈴薯咖哩飯	芹菜豆包	客家豆腐	有機蔬菜	青菜蛋花湯	時令水果	紅豆小湯圓				
2(三)	黑糖饅頭+豆漿	芋菜瘦肉粥	豆干肉絲	滷雞翅	有機蔬菜	薑絲冬瓜湯	時令水果	桂圓地瓜湯				
3(四)	皮蛋瘦肉粥	海綿蛋糕+牛奶	糙米飯	土魷魚塊	有機蔬菜	金針排骨湯	時令水果	吐司夾蛋+麥茶				
4(五)			糙米飯	肉末炒玉米	有機蔬菜	榨菜肉絲湯	時令水果	鮮肉羹湯				
週休二日												
7(一)	紅豆麵包+牛奶	糙米飯	瓜仔肉	花枝四季豆	有機蔬菜	香菇雞湯	時令水果	燒賣+蛋花湯				
8(二)	清粥小菜	胚芽飯	沙茶肉片	鹹蛋杏鮑菇	有機蔬菜	味噌豆腐湯	時令水果	餛飩蔬菜湯				
9(三)	蛋餅+豆漿		蔬	炒麵	有機蔬菜	綜合鮮菇湯	時令水果	綠豆湯				
10(四)	玉米肉末粥	糙米飯	蔥爆雞丁	紅燒油豆腐	有機蔬菜	海帶蛋花湯	時令水果	生日蛋糕				
11(五)	日式烏龍麵	胚芽飯	紅燒肉	毛豆三丁	有機蔬菜	番茄豆腐湯	時令水果	銀絲卷+麥茶				
週休二日												
運動會補假一天												
14(一)												
15(二)	漢堡+阿華田		肉絲炒麵		有機蔬菜	黃瓜魚丸湯	時令水果	蔥油餅+麥茶				
16(三)	絲瓜麵線	雜糧飯	三杯素麵腸	香菇豆包	有機蔬菜	蔬菜湯	時令水果	草莓吐司				
17(四)	蜂蜜蛋糕	紫米飯	醬燒里肌肉	魚板蒸蛋	有機蔬菜	青菜蛋花湯	時令水果	肉包+米漿				
18(五)	香芋鹹稀飯	胚芽飯	香菇肉燥	雙色花椰	有機蔬菜	味噌海芽湯	時令水果	香煎蘿蔔糕				
週休二日												
21(一)	蛋餅+阿華田	糙米飯		三杯鮮菇	有機蔬菜	養生山藥湯	時令水果	肉燥湯麵				
22(二)	廣東粥	胚芽飯	客家小炒	吻仔魚煎蛋	有機蔬菜	田園蔬菜湯	時令水果	小餅乾+優酪乳				
23(三)	馬來糕+牛奶		茄	醬素火腿蛋炒飯	有機蔬菜	冬瓜枸杞湯	時令水果	綠豆湯				
24(四)	珍珠丸子+蛋花湯	糙米飯	魯棒腿	毛豆蝦仁炒玉米	有機蔬菜	竹筍肉絲湯	時令水果	茶葉蛋+麥茶				
25(五)	吐司麵包+米漿			鍋貼+番茄蛋花湯			時令水果	小白兔包				
週休二日												
28(一)	肉鬆麵包+牛奶		茄汁肉醬義大利麵		有機蔬菜	玉米濃湯	時令水果	海苔飯糰				
29(二)	吻仔魚粥	糙米飯	紅燒獅子頭	洋蔥炒蛋	有機蔬菜	薑絲蜆湯	時令水果	關東煮				
30(三)	黑糖桂圓饅頭+豆漿	胚芽飯	香菇豆包	炒馬鈴薯	有機蔬菜	薑絲冬瓜香菇湯	時令水果	八寶粥				
31(四)	三色蛋肉末粥	糙米飯	蘿蔔燒肉	香酥花枝丸	有機蔬菜	味噌豆腐湯	時令水果	肉片板條湯				

(1) 每週三為蔬食日。(2) 本餐點食譜內容,將視幼兒口味,天氣冷熱,教學活動所需,而隨機調整。

設計者:

教位呂丁,位,位

幼兒園主任

幼兒園劉懿珊

校長

柯志賢