

112學年度第一學期 臺南市麻豆區港尾國小附設幼兒園點心表 (112年8、9月份)

日期	星期	早點 (含水果類)		午 餐					午 點		全穀 雜糧	豆魚 肉蛋	蔬菜 類	水果 類
				主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品						
8/30	三	鍋燒意麵 (意麵、肉絲、白菜、雞蛋、香菇、魚板)	蘋果	麻醬麵	洋蔥雞柳(洋蔥,雞柳條)	麻醬麵料 (芝麻醬,花生醬,糖及鹽,小黃瓜)	薑絲小 (薑絲、小白菜,油)	紫菜蛋花湯 (紫菜,豬大骨,蛋)	小銀絲卷 (麵粉、雞蛋、牛奶)	牛奶	✓	✓	✓	✓
8/31	四	小內包: (麵粉、絞肉、高麗菜、蔥、黃豆)	豆漿、西瓜	糙米飯	京醬肉絲 (冷凍肉絲,小黃瓜,紅蘿蔔,青蔥)	鮮菇拌黃瓜 (鮮香菇,木耳,小黃瓜)	有機蔬菜(白莧菜)	小豆湯(紅豆,糖)	北歐麵包 (黑麥粉、酵母、決明子茶)	決明子茶	✓	✓	✓	✓
9/1	五	生日蛋糕 (麵粉、牛奶、雞蛋、奶油、蘋果、奇異果)	芭樂	白飯	麻香鴨肉 (鴨肉,麻香,蒜末,麻油)	洋蔥炒蛋 (洋蔥,蛋,青蔥)	火腿高麗菜 (火腿、高麗菜,蔥)	白味噌湯(白芝麻,蔥,洋蔥,豆腐,味噌)	蟹黃燒賣 (麵皮、絞肉、蟹黃、洋蔥,枸杞,紅棗)	枸杞養生茶	✓	✓	✓	✓
9/4	一	雞肉義大利麵 (番茄、絞肉、玉米、油菜、油麵)	火龍果	白飯	泡菜燒肉(豬肉片,泡菜)	茄汁豆皮 (蕃茄醬,黃豆)	炒空心菜 (空心菜,蒜,油)	香姑雞湯 (豬前腿肉,鮮香菇)	地瓜拉餅 (地瓜、餅皮、糙米)	米漿	✓	✓	✓	✓
9/5	二	蜂蜜蛋糕 (雞蛋、麵粉、牛奶、蜂蜜、黃豆)	豆漿、木瓜	起司燉飯	燉雞里肌肉 (雞里肌肉,紅蘿蔔)	起司燉飯料 (洋蔥,鴻禧菇,鮮香菇,起司)	有機蔬菜(空心菜)	關東煮 (白蘿蔔,鮮香菇,竹輪,魚板,豆腐)	粉圓豆花 (粉圓、黃豆、二砂糖)		✓	✓	✓	✓
9/6	三	豆菜麵/蘿蔔肉片湯 (豆菜麵、豆芽菜、蘿蔔、豬肉)	蘋果	糙米飯	鱸魚筑前煮(鱸魚)	筑前煮料 (竹筍,蓮藕,醬油,味醂)	紅絲花椰 (紅蘿蔔,花椰菜)	黃瓜魚丸湯 (魚丸,大黃瓜)	鮪魚蛋吐司 (鮪魚、雞蛋、吐司、牛奶)	牛奶	✓	✓	✓	✓
9/7	四	味噌鯛魚粥 (白米、鯛魚、味噌、玉米、胡蘿蔔)	鮮奶、西瓜	白飯	醬瓜仔肉 (豬絞肉,脆瓜,蔥,蒜)	燴三鮮菇 (金針菇,杏鮑菇,鮮香菇,甜椒)	有機蔬菜(大陸妹)	玉米濃湯 (玉米粒,雞蛋,火腿,奶油)	水煎包 (絞肉、蔥、麵粉、高麗菜,枸杞,紅棗)	枸杞養生茶	✓	✓	✓	✓
9/8	五	總匯三明治 吐司、豬肉、雞蛋、黃豆)	豆漿、芭樂	糙米飯	南洋咖哩雞 (雞里肌肉,咖哩粉,紅蘿蔔)	海濱帶麵輪 (筍絲,麵輪,海帶結)	白菜滷 (大白菜,金鈎蝦,蒜頭,香菇)	四神湯 (薏仁,四神,鹿骨)	湯包/魚丸湯 (麵粉、絞肉、蔥、高麗菜,魚丸)		✓	✓	✓	✓
9/11	一	酸辣湯麵 (油麵、雞蛋、筍絲、香菇、白菜)	火龍果	白飯	醬燒棒腿 (雞腿肉,醬油膏,薑片)	炒茭白筍(茭白筍,青蔥)	皮蛋地瓜葉 (皮蛋,地瓜葉,蒜末)	蘿蔔貢丸湯 (白蘿蔔,龍骨,貢丸)	奶油車輪餅 (雞蛋,麵粉,奶油)	決明子茶	✓	✓	✓	✓
9/12	二	草莓鬆餅 (鬆餅粉、牛奶、草莓醬、黃豆)	豆漿、木瓜	糙米飯	梅花控肉 (梅花肉,滷包)	素什錦 (豆干絲,香菇絲,芹菜絲,木耳絲,鹽,香油)	有機蔬菜(白莧菜)	羅宋湯 (洋蔥,蕃茄,高麗菜,白芹)	起司饅頭 (起司、麵粉、糙米)	米漿	✓	✓	✓	✓
9/13	三	竹筍肉絲粥 (竹筍、肉絲、芹菜、香菇、高麗菜、白米)	蘋果	鍋燒意麵	蔥爆小卷 (蔥,小卷,蒜頭)	菜脯蛋(菜脯,雞蛋,蔥花)	蒜炒鵝白菜 (鵝白菜,蒜,油)	鍋燒意麵湯料 (魚板,黃金魚蛋,小白菜)	玉米蛋小漢堡 (玉米板,漢堡、牛奶)	牛奶	✓	✓	✓	✓
9/14	四	碗粿 (米漿、豬肉、香菇、雞蛋,炒麥芽)	麥茶、西瓜	白飯	三杯雞 (九層塔,杏包菇,雞腿丁)	玉米筍炒敏豆 (玉米筍,敏豆)	有機蔬菜(空心菜)	浮水魚羹湯 (魚漿,香菜,地瓜粉,薑絲)	乳酪絲麵包 (麵粉、乳酪絲、黃豆)	豆漿	✓	✓	✓	✓
9/15	五	綜合滷味意麵 (烏蛋、豆干、高麗菜、意麵)	芭樂	糙米飯	日式炸豬排 (豬里肌,麵包粉)	奶油杏鮑菇 (奶油,杏鮑菇)	枸杞絲瓜 (枸杞,絲瓜,薑絲)	海菜豆芽湯 (黃豆芽,海菜,排骨肉)	薯餅蛋餅 (馬鈴薯、雞蛋、餅皮、炒麥芽)	麥茶	✓	✓	✓	✓
9/18	一	白醬義大利麵 (義大利麵、奶油、洋蔥、豬肉)	火龍果	白飯	打拋豬 (九層塔,豬絞肉,檸檬汁,蒜頭)	蝦仁炒蛋 (蝦仁,雞蛋,蔥,鹽,醬油)	木耳青江 (木耳,青江菜,薑絲)	青菜豆腐湯 (小白菜,豆腐,香油)	焗烤蔬菜厚片 (餅皮、乳酪絲、玉米、花椰菜)	決明子茶	✓	✓	✓	✓
9/19	二	蜜汁叉燒包 (麵粉、豬肉、叉燒醬、黃豆)	豆漿、木瓜	糙米飯	親子丼 (雞腿肉,洋蔥,雞蛋,醬油,蔥)	麻婆豆腐豆腐 (豬絞肉,豆腐,豆瓣醬)	有機蔬菜(白莧菜)	豬血湯(豬血,酸菜,蔥)	泡芙 (麵粉、牛奶、奶油、菊花、蜂蜜)	菊花蜜茶	✓	✓	✓	✓
9/20	三	什錦蔬菜粥 (肉絲、紅蘿蔔、白菜、香菇、雞蛋、白米)	蘋果	鮪魚玉米粥	水煮鮪魚	藍莓麵包 (麵粉、蛋、鹽、奶油、藍莓果醬)	柴魚小松菜 (柴魚片,小松菜)	鮪魚玉米粥料 (水煮鮪魚,玉米,魚板)	法國吐司 (雞蛋、土司、肉鬆)	牛奶	✓	✓	✓	✓
9/21	四	水餃 (蛋餅皮,雞蛋,玉米)	冬瓜湯、西瓜	白飯	蒜頭雞(蒜頭,雞肉)	香菇炒水蓮(水蓮,香菇)	有機蔬菜(小白菜)	鯉魚味噌湯 (白芝麻,蔥,洋蔥,鯉魚,味噌)	仙草凍 (仙草凍,二砂糖)		✓	✓	✓	✓
9/22	五	麻油蛋麵線 (麵線、麻油、雞蛋、枸杞)	芭樂	糙米飯	壽喜燒(洋蔥,豬前腿肉)	螞蟻上樹 (豬絞肉,粉絲,醬油,麻油)	腐乳高麗菜 (豆腐乳,高麗菜)	姑姑湯 (金針菇,秀針菇,杏鮑菇)	小堡加蛋 (漢堡、雞蛋,炒麥芽)	麥茶	✓	✓	✓	✓
9/23	六	玉米吐司 (吐司、雞蛋、玉米、麥茶)	麥茶、鳳梨	白飯	照燒雞柳 (日式照燒醬,雞柳條)	海帶豆干 (海帶結,黃豆)	蒜炒綠花椰 (綠花椰菜,蒜,油)	扁食湯 (雲吞,大骨,小白菜)	草莓鬆餅 (鬆餅粉、牛奶、草莓醬、黃豆)	豆漿	✓	✓	✓	✓
9/25	一	什錦炒麵(高麗菜、肉絲、紅蘿蔔、香菇、油麵)	火龍果	白飯	滷雞腿(雞腿,滷包)	鐵板豆腐 (嫩豆腐,玉米筍,蔥,洋蔥)	甜不辣莧菜 (黑輪片,莧菜,青蔥)	酸辣湯 (青蔥,紅蘿蔔,鴨血,豆腐,豬肉絲,黑木耳)	蔥抓餅 (蔥、餅皮、雞蛋、糙米)	米漿	✓	✓	✓	✓
9/26	二	芝麻包 (在米粉,豬絞肉,洋蔥)	豆漿、木瓜	糙米飯	咖哩豬 (豬前腿肉,紅蘿蔔,馬鈴薯,咖哩粉)	番茄炒蛋 (牛番茄,雞蛋,蔥,花)	有機蔬菜(大陸妹)	竹筍香菇湯 (筍片,鮮香菇)	一口餃 (絞肉、高麗菜、蔥、麵皮,決明子)	決明子茶	✓	✓	✓	✓
9/27	三	土魠魚羹(土魠魚、白菜、雞蛋、油麵)	蘋果	南瓜粥	蒲燒鰯魚 (鰯魚,熟白芝麻,醬油,醬油膏)	奶皇包 (奶油,麵粉,熟鹹鴨蛋黃,酵母粉)	蘑菇油菜 (蘑菇,青蔥,油菜)	南瓜粥料 (南瓜,紅蘿蔔,香菇)	壽司 (黃瓜、肉鬆、鮭絲、海苔、壽司米、牛奶)	牛奶	✓	✓	✓	✓
9/28	四	皮蛋瘦肉粥 (白米、皮蛋、肉絲、蔥)	西瓜	糙米飯	柚子雞(柚子醬,雞肉,紅蘿蔔)	雙色蘿蔔 (白蘿蔔,胡蘿蔔,蔥,薑,八角)	有機蔬菜(白莧菜)	藥膳排骨湯 (豬排骨,當歸,枸杞)	關東煮 (高麗菜、魚丸,甜不辣、蟹肉棒)		✓	✓	✓	✓
注意事項:		<p>★本園一律使用國產豬肉、國產牛牛肉食材。</p> <p>★本學期上午、下午點心供應廠商: 哈克漢堡。</p> <p>★若寶貝對某些食物有過敏或不適; 或遇幼兒當天有腸胃不適, 請家長提早告知老師, 以免造成幼兒身體不適。</p> <p>★餐點內容以時令季節所取得盛產食材為主, 若因氣候或特殊因素影響必要時適時變動, 以當日出餐食物為準。</p>												