

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	小肉包: (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、紅蔥)	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)	香菇雞湯 (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、味醃)	紅絲花椰 (紅蘿蔔、花椰菜)	黃瓜魚丸湯 (魚丸、大黃瓜)	鮑魚蛋吐司 (鮑魚、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、紅蔥)	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)	滷海帶麵輪 (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)	起司燉頭 (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、雞蛋、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、杏包茹、雞腿丁)	玉米筍炒嫩豆 (玉米筍、嫩豆)	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、蔥)	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	鮑魚玉米粥	水煮鮑魚	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)	鮑魚玉米粥料 (水煮鮑魚、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)	鰻魚味噌湯 (白芝麻、蔥、洋蔥、鰻魚、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)	螞蟥上樹 (豬絞肉、粉絲、醬油、麻油)	腐乳高麗菜 (豆腐乳、高麗菜)	菇菇湯 (金針菇、秀針菇、杏包茹)	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 (在來米粉、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、油、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	土魷魚羹(土魷魚、白菜、雞蛋、油麵)	蘋果	南瓜粥	蒲燒鯛魚 (鯛魚、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、鮭魚、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：		★本園一律使用國產豬肉、國產牛肉食材。 ★本學期上午、下午點心供應廠商：哈克漢堡。 ★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。 ★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，以當日用餐食物為準。												

製表人：

園主任：

校長：