

114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 (114年9月份)

日期	星期	早 點 (含水果類)		午 餐					午 點	
				主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品		
9/1	一	燒賣(食材:麵皮、絞肉、洋葱、香菇、蟹黃、黃豆)	蘋果	白飯(食材:白米)	糖醋雞丁(食材:去骨雞腿丁、紅椒、黃椒、番茄醬、糖、白醋)	胡麻凍豆腐(食材:凍豆腐、胡麻醬、紅蘿蔔)	炒空心菜(食材:空心菜、蒜末)	香菇玉米湯(食材:大骨、冷凍玉米粒、香菇)	地瓜紅餅(食材:地瓜、餅皮、糙米)	米漿
9/2	二	玉米蛋刈包/豆漿(食材:刈包、雞蛋、玉米、黃豆)	火龍果	糙米飯(食材:白米、糙米)	梅花控肉(食材:豬梅花肉塊、豬腿肉塊、筍干、油包)	綜合滷味(食材:海帶結、豆干片、白蘿蔔、鴨蛋、紅蘿蔔)	有機蔬菜(食材:非白菜類、蒜末)	四神湯(食材:大骨、四神、蔥仁)	雞蛋布丁豆花(食材:雞蛋、牛奶、黃豆、二砂糖)	
9/3	三	生日蛋糕(食材:麵粉、雞蛋、牛奶、奶油、蘋果、奇異果)	香蕉	白飯(食材:白米)	咖哩雞(食材:去骨雞腿丁、清肉丁、咖哩粉、咖哩塊、馬鈴薯、紅蘿蔔)	小黃瓜筍片(食材:小黃瓜、脆筍片、蒜片)	炒小白菜(食材:小白菜、蒜末)	綠豆仙草(食材:仙草原汁、太白粉、蜜花豆、綠豆)	一口餃(食材:麵皮、絞肉、高麗菜、牛奶)	牛奶
9/4	四	葡萄乾饅頭/決明子茶(食材:麵粉、葡萄乾、牛奶、決明子)	鳳梨	地瓜飯(食材:白米、地瓜)	炸虱目魚排(食材:虱目魚排)	番茄炒蛋(食材:牛番茄、雞蛋)	有機蔬菜(食材:白菜類、蒜末)	冬瓜牡蠣湯(食材:冬瓜、牡蠣、薑絲)	蔬菜蛋餅(食材:餅皮、雞蛋、白菜)	
9/5	五	小兔包/麥茶(食材:麵粉、牛奶、綠豆、炒麥芽)	西瓜	糙米飯(食材:白米、糙米)	梅干菜鴨(食材:帶骨鴨腿丁、梅乾菜、薑絲、香油)	魚丸大黃瓜(食材:魚丸、大黃瓜、蒜末)	紅綠青菜(食材:青花菜、紅蘿蔔、蒜末)	紫菜蛋花湯(食材:紫菜、雞蛋、豬大骨)	綠豆海菜羹(食材:綠豆、海菜、二砂糖)	
9/8	一	湯包(食材:麵粉、絞肉、青蔥、香菇、香菇)	蘋果	白飯(食材:白米)	壽喜燒(食材:豬火鍋肉片、洋葱)	毛豆仁豆干(食材:毛豆、豆干丁、紅蘿蔔)	炒味美菜(食材:味美菜、蒜末)	酸辣湯(食材:黑木耳絲、紅蘿蔔、雞蛋、酸辣湯包、桶筍絲、豬血)	奶油車輪餅(食材:麵粉、奶油、牛奶、決明子)	決明子茶
9/9	二	玉米蛋餅/豆漿(食材:玉米、雞蛋、餅皮、黃豆)	火龍果	糙米飯(食材:白米、糙米)	親子丼(食材:雞柳、骨腿丁、洋葱、雞蛋、和風醬油)	米血黑白菇(食材:米血、鴻喜菇、美白菇)	有機蔬菜(食材:非白菜類、蒜末)	羅宋湯(食材:番茄、洋葱、高麗菜、芹菜)	仙草凍(食材:仙草凍、二砂糖)	
9/10	三	小銀絲卷/豆漿(食材:麵粉、蛋黃、奶油、黃豆)	芭樂	鍋燒意麵(食材:意麵)	薑燒署魚(食材:署魚丁、薑絲、蔥)	大成麵包(食材:大成麵包)	炒莧菜(食材:莧菜、蒜末)	鍋燒意麵湯(食材:高麗菜、蛤蜊、魚、煎柴魚片)	小溪堡加蛋(食材:漢堡、雞蛋、牛奶)	牛奶
9/11	四	鍋燒意麵(食材:意麵、雞蛋、肉絲、白菜、香菇、玉米筍、魚板)	鳳梨	五穀飯(食材:白米、五穀米)	香滷排骨(食材:排骨、油包、蔥、辣椒)	紅蘿蔔炒蛋(食材:紅蘿蔔、雞蛋)	有機蔬菜(食材:白菜類、蒜末)	味噌湯(食材:嫩豆腐、海帶芽、味噌、紅蘿蔔)	乳酪絲麵包(食材:麵粉、乳酪絲、奶油、黃豆)	豆漿
9/12	五	小芋泥包(食材:麵粉、牛奶、芋頭)	西瓜	糙米飯(食材:白米、糙米)	蔥爆骨腿丁(食材:骨腿丁、蔥、黑胡椒醬)	蓮藕彩椒(食材:蓮藕片、紅甜椒、黃甜椒、豬絞肉)	黑片白花椰(食材:白花椰、木耳、蒜末)	包心菜湯(食材:包心菜、牛番茄、紅蘿蔔、芹菜)	關東煮(食材:蔬菜卷、蘿蔔、玉米、黑輪)	
9/15	一	白醬義大利麵(食材:義大利麵、奶油、洋葱、豬肉、胡蘿蔔)	蘋果	白飯(食材:白米)	蒜泥白肉(食材:豬火鍋肉片、蔥)	炒筍白筍(食材:筍白筍、鮮香菇)	蒜炒地瓜葉(食材:地瓜葉、蒜末)	玉米濃湯(食材:冷凍玉米粒、玉米濃湯粉、雞蛋、紅蘿蔔、洋葱)	小籠包(食材:麵粉、絞肉、洋葱、青蔥)	
9/16	二	總理三明治/豆漿(食材:吐司、豬肉、雞蛋、黃豆)	火龍果	糙米飯(食材:白米、糙米)	滷雞腿(食材:雞腿、油包)	麻婆豆腐(食材:板豆腐、絞肉、豆瓣醬)	有機蔬菜(食材:非白菜類)	蘿蔔貢丸湯(食材:白蘿蔔、貢丸)	起司蛋餅(食材:餅皮、雞蛋、起司)	
9/17	三	什錦蔬菜粥(食材:肉絲、紅蘿蔔、白菜、香菇、雞蛋、白米)	芭樂	炸醬麵(食材:白油麵)	炸醬麵(食材:豆干丁、洋葱、小黃瓜、紅蘿蔔)	地瓜薯條(食材:地瓜薯條)	炒高麗菜(食材:高麗菜、蒜末)	四神湯(食材:大骨、四神、蔥仁)	法國吐司(食材:雞蛋、吐司、肉鬆、牛奶)	牛奶
9/18	四	水餃(食材:麵皮、絞肉、高麗菜)	鳳梨	紫米飯(食材:白米、紫米)	京醬肉絲(豬里肌肉、甜麵醬、青蔥絲)	魚香炒蛋(食材:雞蛋、黑木耳、紅蘿蔔、桶筍絲、青椒、青蔥)	有機蔬菜(食材:白菜類、蒜末)	地瓜芋頭湯(食材:芋見地瓜圓糖)	壽司(食材:海苔、白米、肉鬆、黃瓜、雞蛋、鰹魚、黃豆)	豆漿
9/19	五	起司饅頭/米漿(食材:麵粉、起司、牛奶、糙米)	西瓜	白飯(食材:白米)	三杯雞(食材:帶骨雞腿肉丁、清肉丁、杏鮑菇、九層塔、中薑片、麻油)	海帶干絲(食材:海帶、干絲、紅蘿蔔)	芹菜炒豆芽(食材:芹菜、綠豆芽、蒜末、鮮香菇)	青菜豆腐湯(食材:小白菜、板豆腐、柴魚片)	饅頭湯(食材:麵皮、絞肉、青蔥、白菜)	
9/22	一	蔬菜雞絲麵(食材:雞絲麵、雞蛋、肉絲、白菜、香菇、玉米筍、魚板)	蘋果	糙米飯(食材:白米、糙米)	打拋豬(食材:全瘦絞肉、九層塔、番茄、蒜末、檸檬汁、低脂絞肉)	木耳大黃瓜(食材:大黃瓜、木耳、魚板)	蘑菇油菜(食材:油菜、洋菇、蒜末)	翡翠蛋花湯(食材:冷凍翡翠、雞蛋、大骨)	蔥抓餅(食材:蔥、餅皮、雞蛋、糙米)	米漿
9/23	二	小肉包/豆漿(食材:麵粉、絞肉、香菇、洋葱、黃豆)	火龍果	白飯(食材:白米)	蒲燒鯛魚(食材:蒲燒鯛魚)	起司玉米蛋(食材:冷凍玉米粒、雞蛋、起司、紅蘿蔔)	有機蔬菜(食材:非白菜類)	黃瓜魚丸湯(食材:魚丸、大黃瓜、大骨)	紅豆豆花(食材:紅豆、黃豆、二砂糖)	
9/24	三	王貳魚羹麵(食材:土魷魚、白菜、雞蛋、油麵、香菇)	芭樂	炒烏龍麵(食材:烏龍麵)	炒豬肉片(食材:豬火鍋肉片)	統一麵包(食材:統一麵包)	炒綜合野菜(食材:高麗菜、洋葱、香菇、蔥、柴魚粉、紅蘿蔔)	扁食湯(食材:扁食、波菜)	草莓鬆餅(食材:鬆餅粉、雞蛋、草莓果醬、牛奶)	牛奶
9/25	四	小菠蘿(食材:麵粉、奶油、奶酥)		黎麥飯(食材:白米、黎麥)	紅糟肉(食材:豬里肌肉片、紅糟醬、太白粉)	酸菜炒麵腸(食材:麵腸、冷凍玉米仁、酸菜、紅蘿蔔)	海菜豆芽湯(食材:海帶芽、黃豆芽、柴魚片、青蔥)	小北歐(食材:麵粉、奶油、牛奶、果汁)	果汁	
9/26	五	吐司加蛋(食材:吐司、雞蛋)	西瓜	白飯(食材:白米)	栗子雞(食材:骨腿丁、栗子)	綜合滷味(食材:海帶結、蘭花干、白蘿蔔、鴨蛋、紅蘿蔔)	綜合湯(食材:金針菇、金針花、大骨)	檸檬愛玉(食材:檸檬、愛玉、二砂糖)		
9/29	一	教師節調整放假一天								
9/30	二	咖哩滑蛋麵(食材:油麵、咖哩塊、雞蛋、胡蘿蔔、豬肉)	火龍果	糙米飯(食材:白米、糙米)	檸檬香茅豬(食材:豬火鍋肉片、檸檬香茅粉、小黃瓜)	腐竹雲耳(食材:濕豆皮、黑木耳、素蠔油、芹菜、紅蘿蔔)	有機蔬菜(食材:非白菜類)	番茄蛋花湯(食材:牛番茄、雞蛋、大骨)	小北歐麵包/豆漿(食材:麵粉、奶油、牛奶、黃豆)	

★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:義美公司(供應乳製品)、哈克漢堡、水果行。

★若寶貝對某些食物有過敏或不適:或過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,以當日出餐食物為準。

★依衛福部公告注意容易引起過敏的食物,如:甲殼類、芒果、花生、牛奶、羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等及其製品。

當日食材若有更改,會發訊息通知並可至校園食材登錄平臺網站觀看詳細資訊 <https://atracesschool.k12ea.gov.tw/frontend/search.html?school=64736451&period=2025-04-30>