112學年度第一學期 臺南市麻豆區港尾國小附設幼兒園餐點表(112年10月份)

					4字十及另一字册 3	医用中胍五匹伦尼因	小的政务无图多种	<u> </u>						
日期	星	早點(含水果類)				午餐		Г			全穀 雜糧			水果
H 7V3	期			主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	1 100-1			肉蛋	類	類
10/2	-	陽春麵 (食材:肉燥、買丸、高麗菜、油麵)	蘋果	白飯	小黄瓜肉片 (食材:小黄瓜、蒜末、肉片)	紅蘿蔔炒蛋 (食材:紅蘿蔔、蛋、蒜末)	鮮菇大白菜 (食材:鮮香菇、蒜末、大白菜)	玉米濃 (食材:雞蛋、 冷凍玉米粒、玉米濃湯粉)	水果三明治(食材:吐司、蘋果、葡 萄乾、香蕉、糙米)	糙米	✓	✓	✓	✓
10/3	=	奶酥葡萄乾餐包/豆漿 (食材:麵粉、葡萄乾、奶酥、黃豆)	蘋果	糙米飯	南洋咖哩雞 (食材:雞里肌肉丁、咖哩粉、馬鈴 薯、紅蘿蔔、椰漿、咖哩塊)	魚板大黃瓜(食材:大黃 瓜、魚板、蒜末)	有機蔬菜 (食材:有機蔬菜、蒜末)	貢丸湯/豆漿 (食材:貢丸、白蘿蔔)	紅豆豆花(食材:紅豆、黄豆、二砂糖)	豆漿	~	~	✓	✓
10/4	11.]	茄汁螺旋麵 (食材:螺旋麵、絞肉、番茄泥、洋蔥)	木瓜	鍋燒烏龍	泰式檸檬魚 (食材:鱸魚丁、薑絲、青蔥、蒜 末、檸檬汁)	芋頭包(食材:奇美芋頭包)	蒜炒黑葉白 (食材:黑夜白菜、蒜末)	鍋燒烏龍料/牛奶 (食材:魚板、黃金魚蛋、小 白菜)	玉米蛋刈包(食材:刈包、玉米、雞 蛋、牛奶)	牛奶	√	✓	✓	✓
10/5	四	鹹蛋蔬菜粥 (食材:白米、鹹蛋、高麗菜、胡蘿蔔、香菇)	芭樂	白飯	彩椒雞柳 (食材:雞柳、紅椒、黃椒、 蒜末)	椒鹽杏鮑菇(食材:杏鮑菇、青蔥、蒜末、辣椒)	有機蔬菜 (食材:有機青菜、蒜末)	魚丸蛋花湯 (食材:雞蛋、魚丸)	蘿蔔糕(食材:在來米、蘿蔔、肉 燥、油蔥酥、枸杞、紅棗)	枸杞養生茶	√	~	~	✓
10/6	五	米苔目 (食材:米苔目、肉燥、韭菜、白菜)	香蕉	糙米飯	滷排骨(食材:帶骨排骨 滷包)	綜合滷味(食材:海帶結、滷包、 黑豆干、白蘿蔔、米血)	薑絲白菜 (食材:小白菜、薑絲)	四神湯 (食材:薏仁、四神、龍骨)	藍莓鬆餅(食材:鬆餅粉、牛奶、藍 莓醬、炒麥芽)	麥茶	✓	✓	✓	✓
10/9	1	國慶補假												
10/10	Π	國慶補假												
10/11	111	南瓜枸杞粥 (食材:香菇、南瓜、枸杞、玉米、白米)	木瓜	竹筍粥	味噌燒旗魚 (食材:旗魚丁、味噌、青蔥)	波浪薯條(食材:波浪薯 條、番茄醬單份包)	高麗菜木耳(食材:高麗菜、 黑木耳、蒜末)	竹筍粥料/牛奶 (食材:去殼綠竹筍、香菇、蝦 米、油蔥酥、冷凍玉米粒)	肉片小漢堡(食材:漢堡、豬肉、牛 奶)	牛奶	✓	✓	✓	✓
10/12	四	香菇肉羹麵 (食材:油麵、香菇、筍絲、肉羹、白菜)	芭樂	糙米飯	蒜泥白肉 (食材:火鍋肉片、五花肉片、 蒜末)	芹菜炒豆皮(食材:豆皮、芹菜炒豆皮(食材:豆皮、芹菜、蒜末)	有機蔬菜(食材:青菜、蒜 末)	柚香水果茶 (食材:麻豆柚子醬、蘋果、 牛奶鳳梨)	雞蛋糕(食材:麵粉、雞蛋、黃豆)	豆漿	✓	~	✓	✓
10/13	五	生日蛋糕 (食材:麵粉、雞蛋、牛奶、奶油、蘋果、奇異 果)	蘋果	白飯	照燒雞 (食材:照燒醬、去骨雞腿肉 丁)	玉米筍炒甜豆(食材:玉米 筍、甜豆、蒜末)	炒大陸妹(食材:大陸妹、蒜 末)	金針花菇湯 (食材:金針菇、金針花乾、 龍骨)	起司蛋餅(食材:餅皮、雞蛋、起 司、炒麥芽)	麥茶	✓	~	✓	✓
10/16	1	碗粿/麥茶 (食材: 米漿、豬肉、雞蛋、香菇、炒麥芽)	火龍果	白飯	筍乾控肉 (食材:豬梅花肉塊、豬腱肉 塊、筍干、滷包)	魚香炒蛋(食材:雞蛋、木 耳、青椒、紅蘿蔔、青蔥 段、蒜末、中薑末)	鮮菇白花椰 (食材:香菇、 白花椰菜、蒜末)	冬瓜蛤蜊湯 (食材:嫩薑絲、冬瓜、蛤蜊)	關東煮(食材:貢丸、白蘿蔔、高麗 菜、油豆腐)		√	✓	~	✓
10/17	11	肉鬆蛋土司/豆漿 (食材:吐司、肉鬆、雞蛋、黃豆)	蘋果	糙米飯	三杯雞 (食材:九層塔、杏鮑菇、帶骨雞腿 丁、中薑片、麻油)	醬油四季豆(食材:四季豆、 蒜末)	有機蔬菜(食材:青菜、蒜 末)	藥膳排骨/燕麥 (食材:藥膳湯包、龍骨、枸 杞)	大理石麵包(食材:吐司、雞蛋、肉 鬆、牛奶)	牛奶	✓	~	✓	✓
10/18	11.	排骨酥麵(食材:油麵、排骨、蔥、冬瓜)	木瓜	王子麵	炒豬肉片 (食材:豬梅花火鍋肉片、日式 炒麵醬)	炒綜合野菜(食材:高麗菜、 洋蔥、青椒、鮮香菇、紅蘿 蔔、蒜末)	蟹味莧菜(食材:蟹味棒、莧 菜、蒜末)	味噌湯 / 牛奶(食材:嫩豆 腐、海帶芽、信州味噌、白 蘿蔔)	法國土司(食材:吐司、雞蛋、肉 鬆、牛奶)	牛奶	√	✓	✓	✓
10/19	四	酸辣湯餃 (食材:水餃、筍絲、香菇、木耳、豆腐)	芭樂	白飯	紅燒魷魚圈 (食材:魷魚圈、青蔥、中薑 片)	香菇豆干丁(食材:鮮香菇、 豆干丁、蒜末)	有機蔬菜(食材:青菜、蒜 末)	酸辣湯(食材:黑木耳絲、紅蘿蔔、蛋、板豆腐、酸辣 湯、包桶筍絲、鴨血)	燒賣(食材:麵皮、絞肉、洋蔥、蟹 黃、黃豆)	豆漿	√	✓	✓	✓
10/20	五	高麗菜肉燥麵條 (食材:高麗菜、肉燥、麵線、香菇)	香蕉	糙米飯	親子丼 (食材:雞蛋、洋蔥、醬油、骨腮、雞柳條、和風醬油)	紹子豆腐(食材:嫩豆腐、豬 絞肉、青蔥、蒜末)	蒜炒鵝白菜(食材:鵝白菜、 蒜末)	紫菜蛋花湯(食材:紫菜、 蛋、青蔥、豬大骨、青蔥)	水煮玉米(食材:玉米、炒麥芽)	麥茶	~	~	✓	✓
10/23	1	清粥小菜 (食材: 白米、肉鬆、高麗菜、雞蛋、胡蘿蔔)	火龍果	白飯	打拋豬 (食材:蒜頭、檸檬汁、豬絞 肉、九層塔、番茄)	毛豆炒蛋 (食材:雞蛋、冷凍 毛豆仁、紅蘿蔔、蒜末)	炒油菜(食材:油菜、蒜末)	香菇雞湯/果汁(食材:帶骨雞 腿肉丁、鮮香菇、枸杞)	三色三明治(食材: 吐司、草莓醬、 藍莓醬、奶酥、糙米)	米漿	✓	✓	✓	✓
10/24	=	小肉包/米漿 (食材: 麵粉、絞肉、高麗菜、糙米)	蘋果	糙米飯	滷雞腿(食材:雞腿)	金針炒蘆筍(食材: 金針菇、 蘆筍、蒜末)	有機蔬菜 (食材:青菜、蒜 末)	筍片湯/豆漿 (食材:脆筍片鴻、喜菇)	菠蘿麵包(食材: 麵粉、奶酥、決明 子)	決明子茶	✓	✓	~	✓
10/25	11.1	湯包/蛋花湯 (食材:麵皮、絞肉、雞蛋、蔥)	木瓜	白飯	胡麻鯛魚 (食材:鯛魚片、胡麻醬)	日式煮物(食材: 地瓜、紅蘿蔔、油豆腐、蒟蒻塊、鮮香菇)	炒空心菜(食材:空心菜、蒜 末)	茶泡飯湯 /牛奶(食材:日式鰹 魚高湯包、柴魚片)	小雞塊(食材:雞肉、酥炸粉、牛奶)	牛奶	✓	~	~	✓
10/26	Д	小銀絲卷/豆漿 (食材:麵粉、蛋黃、牛奶、黃豆)	芭樂	糙米飯	蔥爆豬肉(食材:青蔥、豬 火鍋肉片、蒜末)	韭菜豆芽 (食材: 豆芽菜、 韭菜、蒜末)	有機蔬菜(食材:青菜、蒜末)	翡翠蛋花湯(食材:冷凍翡翠、雞蛋、大骨)	地瓜綠豆湯(食材:地瓜、綠豆、二 砂糖)		√	√	√	✓
10/27	五	香菇米粉湯 (食材:米粉、香菇、芹菜、肉絲)	香蕉	白飯	栗子雞 (食材:去骨雞腿肉丁、栗子仁 (生、)青蔥、中薑片)	麻婆豆腐(食材: 板豆腐、絞肉、豆瓣醬(辣)、豆瓣醬(不 辣))	紅仁綠花(食材:紅蘿蔔、冷凍綠花椰菜、蒜末)	扁食湯(食材:扁食、小白 菜、嫩薑絲、大骨)	玉米厚片(食材:吐司、玉米、黄豆)	豆漿	✓	~	✓	✓
10/30	1	吻仔魚粥 (食材: 白米、吻仔魚、玉米、青江菜)	火龍果	糙米飯	冬瓜鴨肉 (食材:冬瓜、鴨肉丁、中薑 片)	起司玉米蛋 (食材: 冷凍玉 米粒、雞蛋、起司絲)	奶香高麗菜(食材:火腿丁、 高麗菜、紅牛奶粉、蒜末)	南瓜濃湯(食材:冷凍栗子、南瓜泥、洋蔥、無鹽奶油、蒜末)	戚風蛋糕(食材:麵粉、雞蛋、牛 奶、奶油、黃豆)	豆漿	~	~	✓	✓
10/31	Ξ	土司夾蛋/豆漿 (食材: 吐司、雞蛋、黃豆)	蘋果	白飯	咖哩豬 (食材:紅蘿蔔、咖哩粉、馬鈴薯、 咖哩塊、豬腱肉丁)	炒塔香海根 (食材: 海根、 九層塔、蒜末)	有機蔬菜(食材:青菜、蒜末)	珍珠紅茶/牛奶 (食材:珍珠 粉圓、大麥紅茶包)	葡萄乾饅頭(食材:麵粉、葡萄乾、 糙米)	米漿	✓	✓	~	✓
		★本園一律使用國產豬肉、國產牛肉食	材。		_									

- ★本園一年使用國産豬肉、國産午肉食材。
 注意事項:
 ★本學期上午、下午點心供應廠商:哈克漢堡。 午餐:麻豆國小央廚。
 ★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,以當日出餐食物為準。