

育全豐德幼兒園 115 年 3 月份營養餐點表

日期	3/2 (一)	3/3 (二)	3/4 (三)	3/5 (四)	3/6 (五)
上午點心	鮮蔬清麵線	雞茸蔬菜粥	番茄肉醬螺絲麵	魚丸冬粉湯	皮蛋瘦肉粥
中餐	黃金魚條 蛋酥滷白菜 季節蔬菜	紅燒翅小腿 紅燒豆腐煲 季節蔬菜	五香肉燥 毛豆仁炒豆干丁 季節蔬菜	麻油肉片 洋蔥炒蛋 季節蔬菜	什錦蔬菜 赤肉羹燴飯
湯品	紫菜蛋花湯	芹香蘿蔔湯	竹筍排骨湯	山藥排骨湯	花椰菜排骨湯
下午點心	紅豆紫米粥	什錦雞絲麵	豆沙包 全脂牛奶	肉燥米粉湯	家常雞蛋麵
日期	3/9 (一)	3/10 (二)	3/11 (三)	3/12 (四)	3/13 (五)
上午點心	芋頭鹹粥	港式蘿蔔糕湯	蘑菇鐵板麵	紫菜餛飩湯	鮪魚蔬菜粥
中餐	鐵路肉排 炒玉米三色 季節蔬菜	照燒雞丁 雞汁蒸蛋 季節蔬菜	香菇肉燥 螞蟻上樹 季節蔬菜	蘿蔔燉肉 醬燒杏鮑菇 季節蔬菜	海苔肉鬆 玉米肉絲炒飯
湯品	味噌海帶芽湯	浮水魚羹湯	玉米排骨湯	冬瓜排骨湯	番茄蛋花湯
下午點心	綠豆牛奶湯	蔬菜雞蛋麵	高麗菜包 紫菜湯	芋頭地瓜湯	貢丸冬粉湯
日期	3/16 (一)	3/17 (二)	3/18 (三)	3/19 (四)	3/20 (五)
上午點心	鍋燒意麵	地瓜稀飯 海苔肉鬆	大滷湯餃	油豆腐細粉	滑蛋瘦肉粥
中餐	香酥雞塊 蘿蔔燴麵輪 季節蔬菜	洋蔥嫩雞 毛豆炒蛋 季節蔬菜	家常肉燥 白菜燒麵筋 季節蔬菜	沙茶肉片 黑白干絲 季節蔬菜	香菇肉絲 蔬菜炒烏龍麵
湯品	味噌小魚紫菜湯	玉米雞茸湯	大頭菜排骨湯	竹筍排骨湯	玉米濃湯
下午點心	桂圓紫米甜湯	肉絲麵線	杯子蛋糕 全脂牛奶	花枝羹湯	薏仁麥片湯
日期	3/23 (一)	3/24 (二)	3/25 (三)	3/26 (四)	3/27 (五)
上午點心	蔬菜雞絲麵	紅蘿蔔糙米粥	杏鮑菇麵線	菇菇雞茸粥	日式關東煮
中餐	雞米花 三杯杏鮑菇 季節蔬菜	塔香燒雞 玉米炒蛋 季節蔬菜	瓜仔肉 蒜香海帶絲 季節蔬菜	梅干控肉 菠菜翡翠羹 季節蔬菜	蠔油蔬菜 豬肉片燴飯
湯品	玉米蛋花湯	白菜粉絲湯	金針排骨湯	大黃瓜排骨	貢丸排骨湯
下午點心	綠豆薏仁湯	鮮蔬冬粉湯	草莓吐司 全脂牛奶	香菇燒賣 紫菜湯	紅豆薏仁湯
日期	3/30 (一)	3/31 (二)	4/1 (三)	4/2 (四)	4/3 (五)
上午點心	芹菜米粉湯	南瓜雞茸粥	什錦雞絲麵	肉絲意麵	兒童節 補假一天
中餐	紅燒獅子頭 清炒花椰菜 季節蔬菜	糖醋雞丁 紅蘿蔔炒蛋 季節蔬菜	香滷肉燥 玉米筍炒黃瓜 季節蔬菜	洋蔥炒肉片 三色素雞 季節蔬菜	
湯品	玉米濃湯	山藥排骨湯	高麗菜排骨湯	蓮藕排骨湯	
下午點心	椰奶西米露	鮮蔬雞蛋麵	芋泥包 全脂牛奶	赤肉羹湯	

◎餐點提供幼兒成長所需的六大類營養；並會依季節時令做適度調整，若造成不便，敬請包涵。

◎本園豬肉類食材可食用部位皆採用國產豬，由為友生鮮肉品商行供應。

◎本園未使用輻射污染食品。

◎注意易引起過敏的食物，如：(甲殼類、芒果、花生、牛奶及羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等)，具過敏體質之幼兒請避免攝取。