

育全豐德幼兒園 115 年 7 月份營養餐點表

日期	6/29 (一)	6/30 (二)	7/1 (三)	7/2 (四)	7/3 (五)
上午點心	鮪魚蔬菜粥	絲瓜冬粉湯	南瓜雞茸粥	香菇麵線	芹香餛飩湯
中餐	香酥雞塊 三杯杏鮑菇 季節蔬菜	紅燒雞丁 毛豆炒蛋 季節蔬菜	家常肉燥 蔥燒黑輪片 季節蔬菜	蠔油肉片 海帶豆干絲 季節蔬菜	玉米蔬菜 肉絲炒飯
湯品	玉米蛋花湯	花菜排骨湯	冬瓜排骨湯	竹筍排骨湯	味噌海帶芽湯
下午點心	花枝羹冬粉	紫米珍珠丸 紫菜湯	奶皇包 全脂牛奶	蒜香豬柳意麵	紅豆紫米甜湯
日期	7/6 (一)	7/7 (二)	7/8 (三)	7/9 (四)	7/10 (五)
上午點心	鍋燒意麵	紅蘿蔔糙米粥	大滷湯餃	蔬菜肉絲麵線	皮蛋瘦肉粥
中餐	黃金魚條 炒玉米三色 季節蔬菜	紅燒翅小腿 番茄炒蛋 季節蔬菜	香菇肉燥 芹香花枝丸 季節蔬菜	梅干扣肉 紅燒豆腐 季節蔬菜	洋芋豬肉 時蔬燴飯
湯品	山藥薏仁湯	薑絲冬瓜湯	蓮藕排骨湯	大黃瓜排骨湯	金針排骨湯
下午點心	芋頭西米露	金瓜米粉湯	銀絲卷 紅棗枸杞茶	浮水魷魚羹湯	地瓜綠豆湯
日期	7/13 (一)	7/14 (二)	7/15 (三)	7/16 (四)	7/17 (五)
上午點心	絲瓜清麵線	地瓜稀飯 海苔肉鬆	肉羹麵線	家常鹹粥	日式關東煮
中餐	雞米花 豆皮炒高麗菜 季節蔬菜	三杯雞丁 紅蘿蔔炒蛋 季節蔬菜	瓜仔肉 螞蟻上樹 季節蔬菜	洋蔥炒肉片 黃瓜炒豆干 季節蔬菜	木須肉絲豆皮 蔬菜炒烏龍麵
湯品	紫菜蛋花湯	玉米雞茸湯	蒲瓜排骨湯	高麗菜排骨湯	芹香魚丸湯
下午點心	紅豆薏仁湯	蔬菜雞蛋麵	草莓夾心吐司 全脂牛奶	南瓜米粉湯	桂圓糯米甜湯
日期	7/20 (一)	7/21 (二)	7/22 (三)	7/23 (四)	7/24 (五)
上午點心	玉米蔬菜粥	蘿蔔糕湯	雞茸冬粉湯	香菇肉末粥	豆皮豬肉湯麵
中餐	里肌肉排 蛋酥滷白菜 季節蔬菜	洋蔥燒雞 蔥花蛋 季節蔬菜	冬瓜肉燥 培根佐洋芋 季節蔬菜	京醬肉絲 芹香豆包 季節蔬菜	鮮菇白菜 肉羹燴飯
湯品	番茄蛋花湯	絲瓜排骨湯	玉米排骨湯	蘿蔔排骨湯	茭白筍排骨湯
下午點心	什錦雞絲麵	地瓜芋頭湯	芋泥包 全脂牛奶	珍珠丸 紫菜湯	薏仁麥片湯
日期	7/27 (一)	7/28 (二)	7/29 (三)	7/30 (四)	7/31 (五)
上午點心	肉醬螺旋麵	蔬菜雞茸粥	學期末休園日		
中餐	紅燒獅子頭 韭香豆芽菜 季節蔬菜	玉米蔬菜 肉絲炒飯			
湯品	玉米濃湯	味噌紫菜湯			
下午點心	綠豆西米露	芋頭米粉湯			

◎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。