

天主教私立斗南幼兒園 營養餐點表



113 學年度下學期 二月餐點表

星	早上點心	營養午餐		工 左侧5.2
期		主菜	湯品	下午點心
_	黑糖小饅頭+牛奶	香菇肉燥/酥炸小雞塊/時令青菜	素食當歸湯	紅豆紫米粥
<u> </u>	餐包+有機豆漿	紅燒排骨 /時令青菜	韭菜豬血湯	椰奶西米露
三	水餃+桂圓紅棗茶	竹筍肉羹麵		玉米雞茸粥
四	果醬吐司+決明子茶	馬鈴薯絲炒蛋/魯小雞腿/時令青菜	玉米排骨湯	生日蛋糕+芝麻薏仁漿
五	小籠包+有機豆漿	滷肉麵筋 /三絲捲/時令青菜	榨菜肉絲湯	粉圓豆花
_	兔子包、牛奶	洋蔥炒豬柳/糖醋豆包/時令青菜	黄瓜排骨湯	綠豆薏仁湯
	起酥蛋糕、有機豆漿	毛豆炒雞丁/馬鈴薯燉肉	味增豆腐湯	什錦蘿蔔糕湯
三	豆沙包、無糖麥茶	番茄義大利麵	玉米濃湯	皮蛋瘦肉粥
四	果醬吐司、決明子茶	香菇肉燥飯/酥炸柳葉魚/季節青菜	素食當歸湯	自製雲吞湯
五.	雞蛋饅頭、有機豆漿	糖醋排骨 / 豆乾丁炒毛豆/季節青菜	菌菇蔬菜湯	冬菜冬粉湯
_	黑糖饅頭+牛奶	三色蛋/螞蟻上樹/時令青菜	髮菜吻仔魚湯	雞絲蛋麵
=	奶黃包+豆漿	壽喜燒(豬肉片、洋蔥)/清燙青花菜	狗尾雞湯	蔬菜什錦麵
三	麥片+牛奶	咖哩日式炸豬排 / 時令青菜	味增豆腐湯	起酥蛋糕+麥茶
四	全麥吐司+牛奶	瓜仔肉燥/三絲捲/季節青菜	紫菜蛋花湯	芋頭香菇米粉湯
五	波蘿麵包+決明子茶	香煎香腸 / 芹菜炒甜不辣 / 麵輪香菇肉燥	大骨蘿蔔湯	茶葉蛋
_	鮮肉包+無糖麥茶	油豆腐魯肉燥 / 紅蘿蔔煎蛋 / 時令蔬菜	玉米蛋花湯	桂圓紫米粥
	水餃	紅燒小雞腿/季節青菜	韭香豬血湯	鯖魚麵
\equiv	銅鑼燒+糙豆漿	台式鹹粥		黑糖地瓜湯
四	全麥吐司+牛奶	塔香海茸 / 銀魚洋蔥烘蛋	青菜小魚湯	紅豆西谷米
五.	起酥麵包+決明子茶	糖醋豬柳(鳳梨、甜椒)/時令青菜	銀魚覓菜湯	油豆腐細粉
	期二二二二二二二二二二二二二二二	期 早上點心 二 黑糖小饅頭+牛奶 二 餐包+有機豆漿 三 水餃+桂圓紅棗茶 四 果醬吐司+決明子茶 五 免子包、牛奶 二 起酥蛋糕、無糠豆漿 三 豆沙包、無糖麥茶 四 雞蛋饅頭、有機豆漿 五 無糖饅頭+牛奶 二 少黃包+豆漿 三 麥片+牛奶 四 全麥吐司+牛奶 五 鮮肉包+無糖麥茶 二 上蘇麵包+無糖麥茶 二 上蘇鄉是井港豆漿 四 全麥吐司+牛奶 五 上蘇麵包+決明子茶 二 上蘇麵包+決明子茶 五 上蘇麵包+決明子茶 五 上蘇麵包+決明子茶 五 上縣麵包+決明子茶 五 上縣麵包+決明子茶 五 上縣麵包+決明子茶 五 上縣麵包+決明子茶 五 上縣麵包+決明子茶 五 上縣麵包 上級 上級 上級 <	期 早上點心 主菜 一 黑糖小饅頭+牛奶 香菇肉燥/酥炸小雞塊/時令青菜 二 餐包+有機豆漿 紅燒排骨 /時令青菜 四 果醬吐司+決明子茶 馬鈴薯絲炒蛋/魯小雞腿 /時令青菜 五 小籠包+有機豆漿 滷肉麵筋 /三絲捲/時令青菜 五 小籠包+有機豆漿 滷肉麵筋 /三絲捲/時令青菜 一 兔子包、牛奶 洋蔥炒豬柳 /糠醋豆包 /時令青菜 二 起酥蛋糕、有機豆漿 毛豆炒雞丁/馬鈴薯燉肉 三 豆沙包、無糖麥茶 番茄義大利麵 四 果醬吐司、決明子茶 香菇肉燥飯/酥炸柳葉魚/季節青菜 五 雞蛋饅頭、有機豆漿 糖醋排骨 / 豆乾丁炒毛豆/季節青菜 五 雞蛋饅頭、有機豆漿 糖醋排骨 / 豆乾丁炒毛豆/季節青菜 一 黑糖饅頭+牛奶 三色蛋/蚂蟻上樹/時令青菜 三 麥月+牛奶 咖哩日式炸豬排 / 時令青菜 正 麥月+牛奶 瓜仔肉燥/三絲捲/季節青菜 五 波蘿麵包+決明子茶 香煎香腸 / 芹菜炒甜不辣 / 麵輪香菇肉燥 如 羊肉包+無糖麥茶 油豆腐魯肉燥 / 紅蘿蔔煎蛋 / 時令蔬菜 二 水餃 紅燒小雞腿/季節青菜 三 鄉鄉燒+糙豆漿 台式鹹粥 四 全麥吐司+牛奶 塔香海茸 / 銀魚洋蔥烘蛋 五 起酥麵包+決明子茶 糖醋豬柳(鳳梨、甜椒)/時令青菜	 期 早上點心 主菜 湯品 素食當歸湯 ご 餐包+有機豆漿 紅燒排骨 /時令青菜 韭菜豬血湯 ご 水飲+桂圓紅棗茶 竹筍肉羹麵 四 果醬吐司+決明子茶 馬鈴薯絲炒蛋/魯小雞腿 /時令青菜 一 鬼子包、牛奶 洋蔥炒豬柳 /棉醋豆包 /時令青菜 一 起酥蛋糕、有機豆漿 毛豆炒雞丁/馬鈴薯燉肉 一 足酥蛋糕、有機豆漿 毛豆炒雞丁/馬鈴薯燉肉 中增豆腐湯 三 之沙包、無糖麥茶 番茄義大利麵 五 非蛋饅頭、有機豆漿 香菇肉燥飯/酥炸柳葉魚/季節青菜 素食當歸湯 五 雞蛋饅頭、有機豆漿 糖醋排骨 / 豆乾丁炒毛豆/季節青菜 」 製菇蔬菜湯 一 黑糖饅頭+牛奶 三色蛋/蝴蟻上樹/時令青菜 要 養房(豬肉片、洋蔥)清燙青花菜 狗尾雞湯 三 麥片+牛奶 咖哩日式炸豬排 / 時令青菜 味噌豆腐湯 五 波蘿麵包+決明子茶 香煎香腸 / 芹菜炒串不辣 / 麵輪香菇肉燥 大骨蘿蔔湯 五 波蘿麵包+決明子茶 香煎香腸 / 芹菜炒串不辣 / 麵輪香菇肉燥 大骨蘿蔔湯 五 次蘿麵包+決明子茶 香煎香腸 / 芹菜炒串不辣 / 麵輪香菇肉燥 大骨蘿蔔湯 工水餃 紅藤小包+無糖麥茶 油豆腐魯肉燥 / 紅蘿蔔煎蛋 / 時令蔬菜 玉米蛋花湯 二 水餃 紅藤小雞/果子節青菜 韭香豬血湯 一 幹肉包+無糖麥茶 油豆腐魯肉燥 / 紅蘿蔔煎蛋 / 時令蔬菜 玉米蛋花湯 二 水餃 紅癬燒+橙豆漿 白式鹹粥 四 全麥吐司+牛奶 塔香海茸 / 銀魚洋蔥烘蛋 青菜小魚湯

備註:1.主食:米飯為麥片香白飯、每日皆有季節性水果,讓孩子飲食更均衡。

- 2.如因時令或氣候關係買不到餐點表內的食物,將會稍作調整,敬請貴家長見諒!
- 3.若有幼兒對某些食物有過敏或不適者,請事先通知園方。
- 4.豬肉皆為台灣產地