



天主教私立斗南幼兒園 營養餐點表



114 學年度下學期 五月餐點表

週次	星期	早上點心	營養午餐		下午點心
			主菜、副菜	湯品	
一	一				
	二				
	三				
	四				
	五		五一勞動節休園		
二	一	奶皇包、牛奶	油豆腐滷肉、芹菜炒黑輪、季節青菜	金針排骨湯	綠豆薏仁湯
	二	關東煮	三杯雞/季節青菜	大頭菜排骨湯	麵線糊
	三	豆沙包、無糖麥茶	鹹酥雞/洋蔥炒蛋/季節青菜	榨菜肉絲湯	古早味粉圓
	四	雞蛋饅頭、有機豆漿	香菇肉燥飯/酥炸柳葉魚/季節青菜	金針排骨湯	慶生蛋糕+芝麻糊
	五	果醬吐司、決明子茶	烏蛋香滷肉燥/季節青菜	黃瓜排骨湯	玉米雞茸粥
三	一	肉包、牛奶	雞米花、什錦滷白菜、玉米炒蛋	髮菜吻仔魚湯	雞絲蛋麵
	二	奶黃包、豆漿	赤肉羹麵(肉條、筍絲、大白菜；蛋絲)		蔬菜什錦麵
	三	麥片+牛奶	蛤蜊絲瓜、涼拌豆腐、季節青菜	榨菜肉絲湯	自製冬瓜露
	四	全麥吐司、牛奶	瓜仔肉燥/三絲捲/季節青菜	狗尾雞湯	芋頭香菇米粉湯
	五	波蘿麵包、決明子茶	麵輪香菇肉燥/香煎香腸/芹菜炒甜不辣	大骨蘿蔔湯	茶葉蛋
四	一	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	仙草、愛玉甜湯
	二	水餃	紅燒小雞腿/銀魚煎蛋/季節青菜	韭香豬血湯	鯖魚麵
	三	銅鑼燒+糙豆漿	瓜子肉、蔥香肉絲豆干絲、季節青菜	味增豆腐湯	黑糖地瓜湯
	四	果醬吐司、牛奶	蔥爆豆干肉絲/菇菇蒸蛋/時令青菜	青菜小魚湯	紅豆西谷米
	五	香蒜麵包、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

- 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

