

天主教 育仁 幼兒園 二 月份營養餐點表 113.1.1-113.1.31

| 日期 | 星期 | 上午點心 | 午餐 | 下午點心 | 餐點類別檢核 | | | |
|----|----|--------|---------------------------|--------|--------|-------|-----|-----|
| | | | | | 全穀根莖類 | 豆魚肉蛋類 | 蔬菜類 | 水果類 |
| 2 | 二 | 雞絲麵 | 高麗菜豬肉水餃、玉米蛋花湯、季節水果 | 甜豆花 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3 | 三 | 五穀粥 | 酢醬絞肉麵、時令青菜、蘿蔔湯、季節水果 | 小米粥 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4 | 四 | 滑蛋粥 | 鳳梨雞丁、紅燒豆腐、時令青菜、大黃瓜湯、季節水果 | 地瓜湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 5 | 五 | 台式米苔目 | 木須炒肉絲、油豆腐、時令青菜、冬瓜湯、季節水果 | 綠豆湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 8 | 一 | 高麗菜粥 | 鮮蔬肉絲炒河粉、馬鈴薯湯、季節水果 | 湯餃 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9 | 二 | 絲瓜麵線 | 玉米炒肉末、五香豆干、時令青菜、羅宋湯、季節水果 | 蔬菜粥 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 10 | 三 | 米粉湯 | 翡翠雞丁炒飯、蔬菜湯、季節水果 | 薏仁湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 11 | 四 | 南瓜粥 | 洋蔥肉絲、甜不辣燴黃瓜、時令青菜、冬瓜湯、季節水果 | 蔬菜麵 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 12 | 五 | 地瓜粥 | 蔬菜肉絲炒麵、海帶結湯、季節水果 | 高麗菜蘿蔔湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 15 | 一 | 蔬菜粥 | 義大利肉醬麵、玉米湯、季節水果 | 油豆腐細粉 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 16 | 二 | 青菜豆腐湯 | 香菇肉燥、紅蘿蔔炒蛋、時令青菜、蘿蔔湯、時令水果 | 小米粥 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 17 | 三 | 鮮蔬版條 | 馬鈴薯雞丁咖哩飯、大黃瓜湯、季節水果 | 西米露 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 18 | 四 | 擔仔麵 | 青椒炒肉絲、螞蟻上樹、時令青菜、海帶芽湯、季節水果 | 玉米粥 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 19 | 五 | 洋蔥肉末粥 | 肉燥麵、燙青菜、蘿蔔湯、季節水果 | 番薯養生湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 22 | 一 | 蔬菜粥 | 滷雞腿、燜南瓜、時令青菜、蕃茄豆腐湯、季節水果 | 粉圓甜湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 23 | 二 | 擔仔麵 | 柳葉魚、番茄炒蛋、時令青菜、羅宋湯、季節水果 | 綠豆湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 24 | 三 | 慶生會 | 夏威夷肉絲蛋炒飯、蔬菜湯、季節水果 | 紫米粥 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 25 | 四 | 古早味米粉湯 | 玉米雞丁、紅蘿蔔炒毛豆、時令青菜、冬瓜湯、季節水果 | 什錦粥 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 26 | 五 | 客家版條 | 番茄肉醬通心麵、青菜豆腐湯、季節水果 | 紅豆湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 29 | 一 | 蔬菜冬粉湯 | 金瓜肉絲炒米粉、大黃瓜湯、季節水果 | 西米露 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 30 | 二 | 廣東粥 | 冬瓜滷肉、紅蘿蔔炒蛋、時令青菜、蘿蔔湯、季節水果 | 薏仁湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 31 | 三 | 湯餃 | 高麗菜肉絲蛋炒飯、紫菜湯、季節水果 | 玉米稀飯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

- ★ 每月青菜、水果以應時產季隨機調配。
- ★ 本園依餐點表提供幼兒餐點，如遇特殊狀況將會彈性調整。
- ★ 本園咖哩使用之產地為日本福岡縣。
- ★ 本園一律使用國產豬肉、牛肉食材，向芬芳食品供應商採買。