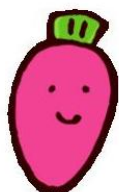




育智幼兒園 115 學年上學期幼兒餐點表

9 月份

日期	上午點心	午餐	下午點心	水果
9/1(二)	新竹貢丸湯 (貢丸、芹菜)	肉燥湯麵 (白麵、胡蘿蔔、小白菜、豬肉、雞蛋)	吐司+豆漿 (吐司、豆漿)	西瓜
9/2(三)	玉米濃湯 (雞肉、玉米、紅蘿蔔)	香菇竹筍粥+魚捲 (白米、竹筍、豬肉絲、香菇、紅蘿蔔、蝦米、青蔥、魚捲)	愛玉杏仁 (愛玉、杏仁)	蘋果
9/3(四)	雞蛋麵線 (雞蛋、麵線、青蔥)	白飯+炒高麗菜+五香豆干+滷筍乾+紫菜湯 (白飯、高麗菜、青蔥、豆干、筍乾、紫菜、雞蛋)	菜圓餅+冬瓜茶 (菜圓餅、冬瓜)	芭樂
9/4(五)	鮮蔬菇菇湯 (袖珍菇、金針菇、白菜)	什錦鍋燒意麵 (意麵、豬肉絲、白菜、高麗菜、雞蛋)	黑糖饅頭+麥茶 (黑糖饅頭、大麥、水)	蘋果
9/7(一)	浮水魚羹 (魚羹、筍絲、木耳)	豬肉豆腐燴飯 (豬肉、豆腐、紅蘿蔔、高麗菜、雞蛋、鴻喜菇、白米)	地瓜甜湯 (地瓜、紅糖)	蘋果
9/8(二)	味噌豆腐湯 (味噌、豆腐、柴魚片、海帶芽)	台式大滷麵 (油麵、木耳、筍絲、紅蘿蔔、高麗菜、魚羹)	吐司+豆漿 (吐司、豆漿)	西瓜
9/9(三)	絲瓜麵線 (絲瓜、麵線、油蔥酥)	咖哩炒飯+蘿蔔湯 (白米、豬肉、紅蘿蔔、馬鈴薯、洋蔥、白蘿蔔)	銀絲捲+麥茶 (銀絲捲、大麥)	蘋果
9/10(四)	虱目魚丸湯 (魚丸、芹菜)	白飯+炒大陸妹+紅蘿蔔炒蛋+滷豆腐+海帶芽湯 (白米、大陸妹、雞蛋、紅蘿蔔、油豆腐、海帶芽)	蘇打餅乾+冬瓜茶 (蘇打餅乾、冬瓜)	芭樂
9/11(五)	新竹貢丸湯 (貢丸、芹菜)	紅燒豬肉湯餃 (豬肉水餃、紅蘿蔔、白蘿蔔、白菜)	仙草蜜 (仙草)	蘋果
9/14(一)	油豆腐細粉湯 (油豆腐、冬粉、酸菜、香菇)	豬肉咖哩燴飯 (白米、豬肉、紅蘿蔔、馬鈴薯、洋蔥)	紅豆湯圓 (紅豆、紅白小湯圓)	蘋果
9/15(二)	日式關東煮 (黑輪、白蘿蔔、柴魚片)	鮮菇炒麵+青菜豆腐湯 (白麵、豬肉絲、紅蘿蔔、木耳、袖珍菇、芹菜、高麗菜、白菜、豆腐)	吐司+豆漿 (吐司、豆漿)	西瓜





9/16(三)	美濃板條 (板條、韭菜、豆芽菜、豬肉)	皮蛋瘦肉粥+麥克雞塊 (皮蛋、玉米、紅蘿蔔、白米、麥克雞塊)	奶皇包+麥茶 (奶皇包、大麥)	蘋果
9/17(四)	豆腐蛋花湯 (板豆腐、白菜、雞蛋)	白飯+麻婆豆腐+茄汁甜不辣+炒豆芽+紫菜湯 (白米、豆腐、豬肉、青蔥、甜不辣、洋蔥、紅蘿蔔、豆芽菜、韭菜、紫菜)	小餐包+冬瓜茶 (小餐包、冬瓜)	芭樂
9/18(五)	蘿蔔糕湯 (蘿蔔糕、韭菜)	榨菜肉絲湯麵+蔬菜丸 (白麵、榨菜、豬肉絲、紅蘿蔔、白菜、高麗菜、青蔥、雞蛋、蔬菜丸)	冬瓜寒天凍 (冬瓜、寒天)	蘋果
9/21(一)	鮮蔬菇菇湯 (袖珍菇、金針菇、白菜)	豬肉番茄炒飯+魚丸湯 (豬肉、白米、青蔥、紅蘿蔔、高麗菜、雞蛋、魚丸)	綠豆薏仁湯 (綠豆、薏仁)	蘋果
9/22(二)	浮水魚羹 (魚羹、筍絲、木耳)	豆菜麵+白菜滷 (豆菜麵、豆芽菜、韭菜、紅蘿蔔、豬肉、油豆腐、大白菜、木耳、扁魚、乾香菇、蝦米)	吐司+豆漿 (吐司、豆漿)	西瓜
9/23(三)	玉米濃湯 (雞肉、玉米、紅蘿蔔)	香菇肉羹飯 (白米、香菇、肉羹、紅蘿蔔、白蘿蔔、筍絲)	芋泥包+冬瓜茶 (芋泥包、冬瓜)	蘋果
9/24(四)	芹菜餛飩湯 (芹菜、餛飩)	白飯+小黃瓜炒蛋+川燙小白菜+滷豆皮+冬瓜湯 (白米、小黃瓜、雞蛋、小白菜、豆皮、冬瓜、薑絲)	夾心麵包+麥茶 (夾心麵包、大麥、水)	芭樂
9/29(二)	新竹貢丸湯 (貢丸、芹菜)	日式鮮蔬肉絲飯湯 (白米、紅蘿蔔、鴻喜菇、筍絲、高麗菜、豬肉)	吐司+豆漿 (吐司、豆漿)	西瓜
9/30(三)	豆腐蛋花湯 (豆腐、雞蛋、白菜)	番茄紅燒豬肉麵 (白麵、番茄、豬肉、黑頭菇、高麗菜、青蔥、雞蛋)	小籠包+麥茶 (豬肉、青蔥、大麥、水)	蘋果

- 說明：1. 本餐點內容將視幼兒口味、天氣冷熱以及當季時令適時調整蔬果調整。
2. 具過敏體質之幼兒，應依衛福部公告「食品過敏原標示規定」於菜單標示注意引起過敏的食物(如: 甲殼類、芒果、花生、牛奶、羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之食物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等及其製品)。
3. 本園選用健康、營養、自然不含咖啡因的食物。
4. 本園一律使用國產豬肉食材。

