

嘉基幼兒園113年(6月)餐點表

第一週	星期	早點	午餐		午點	全穀雜糧類	豆魚蛋肉類	蔬菜類	水果類
			主食	主菜、副菜、湯品					
6/3	一	絲瓜冬粉煲	五穀飯	滷小雞腿、玉米炒蛋、時令蔬菜、金針肉絲湯	玉米滑蛋粥	●	●	●	●
6/4	二	夾蛋土司/牛奶	燕麥飯	東坡肉、蒜香炒三絲(筍絲、紅蘿蔔、木耳)、時令蔬菜、紫菜蛋花湯	蕃茄蔬菜麵	●	●	●	●
6/5	三	小米肉末粥	白米飯	三杯甜菇、彩椒豆包、季節蔬菜、鳳梨苦瓜雞湯	芋頭包/麥茶	●	●	●	●
6/6	四	黑糖饅頭/牛奶	地瓜飯	紅燒魚片、西芹炒木耳、時令蔬菜、冬瓜蛤蜊湯	鍋燒雞絲麵	●	●	●	●
6/7	五	肉燥陽春麵	肉粽	端午香噴噴肉粽、時令蔬菜、竹筍排骨湯	紅豆紫米甜湯	●	●	●	●
第二週	星期	早點	主食	午餐	午點	全穀雜糧類	豆魚蛋肉類	蔬菜類	水果類
6/10	一			~端午節放假一天~					
6/11	二	鍋燒意麵	五穀飯	馬鈴薯燉肉、黃瓜炒木耳、時令蔬菜、蘿蔔魚丸湯	日式關東煮	●	●	●	●
6/12	三	清粥小菜	炒飯	夏威夷炒飯(玉米粒、蕃茄丁、高麗菜絲、洋葱丁、紅蘿蔔丁、鳳梨丁、蛋)、時令蔬菜、玉米濃湯	珍珠粉圓甜湯	●	●	●	●
6/13	四	五穀饅頭/牛奶	白米飯	銀芽鐵板魚片、吻魚炒蛋、季節蔬菜、竹筍肉絲湯	日式拉麵	●	●	●	●
6/14	五	餛飩湯麵	藜麥飯	筍絲控肉、蒜香炒青花、季節蔬菜、黃瓜魚丸湯	芋香肉末粥	●	●	●	●
第三週	星期	早點	主食	午餐	午點	全穀雜糧類	豆魚蛋肉類	蔬菜類	水果類
6/17	一	蕃茄蔬菜麵	藜麥飯	糖醋雞柳、蒜香筍鮮菇、時令蔬菜、蓮藕排骨湯	台式蘿蔔糕湯	●	●	●	●
6/18	二	法國土司/牛奶	燕麥飯	瓜仔肉燥、鮮茄炒蛋、時令蔬菜、日式豆腐味噌湯	芋香粉絲湯	●	●	●	●
6/19	三	蔬菜玉米粥	米粉	南瓜炒米粉(高麗菜、洋葱、紅蘿蔔、香菇、南瓜、木耳)、季節時蔬、蒜頭雞湯	紅豆大餅/麥茶	●	●	●	●
6/20	四	芋頭包/牛奶	五穀飯	清蒸豆腐魚片、蜜汁豆干、時令蔬菜、山藥排骨湯	味噌拉麵	●	●	●	●
6/21	五	當歸麵線	白米飯	照燒肉片、毛豆鮑鮑菇、季節蔬菜、玉米蘿蔔湯	紅豆地瓜甜湯	●	●	●	●
第四週	星期	早點	主食	午餐	午點	全穀雜糧類	豆魚蛋肉類	蔬菜類	水果類
6/24	一	絲瓜麵線	糙米飯	咖哩雞丁(洋葱、馬鈴薯、紅蘿蔔)、時令蔬菜、冬瓜排骨湯	烤饅頭/決明子茶	●	●	●	●
6/25	二	果醬土司/牛奶	白米飯	洋葱鐵板豬柳、蒜香炒三絲(筍絲、紅蘿蔔、木耳)、時令蔬菜、蕃茄豆腐湯	南瓜雞肉粥	●	●	●	●
6/26	三	小米肉末粥	白米飯	醬滷豆包、滑蛋金針燴豆腐、時令蔬菜、蘿蔔排骨湯	什錦蔬菜麵	●	●	●	●
6/27	四	紅豆饅頭/牛奶	五穀飯	豆腐紅燒魚、香噴噴魯味(豆干、海帶)、季節蔬菜、筍片鮮菇湯	愛玉檸檬	●	●	●	●
6/28	五	台式豆蔞麵	藜麥飯	打拋豬、日式蒸蛋、季節蔬菜、金針肉絲湯	關東煮	●	●	●	●

※本菜單標示注意易引起過敏的食物 如：牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等及其製品。若幼兒對上述之食物過敏，請務必通知園所

※每日午點提供季節時令水果，每週三的午餐為蔬果餐

端午節快樂

※本餐點表因時令季節因素及廠商供需無法供應原定餐點時，以當日食物為準

※本園使用的豬肉品皆為國產豬

