

新中華文藻幼兒園 幼兒餐點表【110年1月】

週別	日期		星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
第一週	1/4~1/8	早餐	麻油蛋花麵線	芋頭小饅頭 牛奶	蘿蔔糕湯	草莓土司 牛奶	銀絲捲 牛奶
		午餐	(營養糙米飯) 蜜汁麵腸 炒什錦 季節時蔬 蕃茄白菜蛋花湯 四季水果	(養生紫米飯) 蔭鳳梨蒸魚 鮮蔬炒豆干 季節時蔬 木須肉片湯	(咖哩雞肉飯) 紫菜蛋花湯 四季水果	(芝麻糙米飯) 香菇雞 開陽白玉炒肉絲 季節時蔬 青菜豆腐湯	(紅藜飯) 傳統焗肉 綠菠煎蛋 季節時蔬 味噌紫菜湯 四季水果
		點心	甜薯紅豆湯	粿仔條	鴨肉麵線	銀魚玉米粥	什錦鮮蔬麵
第二週	1/11~1/15		蔬菜麵線	鮭魚土司 牛奶	起士三明治 牛奶	黑糖小饅頭 牛奶	奶油小餐包 牛奶
		午餐	(營養糙米飯) 咖哩什錦百頁 鮮菇百匯 季節時蔬 金銀時菜湯 四季水果	(高纖麥片飯) 三杯雞 翡翠蒸蛋 季節時蔬 結頭菜大骨湯	義大利肉醬麵 翠綠蛋花湯 四季水果	(營養糙米飯) 香炒 松子 吻仔魚 肉末滷干丁 季節時蔬 金針排骨湯	(健康小米飯) 香酥豬排 白菜滷 季節時蔬 四神湯 四季水果
		點心	綠豆QQ圓湯	魚丸米粉湯	美味關東煮	廣東粥	鍋燒烏龍麵
第三週	1/18~1/22	早餐	麻油蛋花麵線	藍莓土司 牛奶	芝麻拌麵	蘿蔔糕湯	銀絲捲 牛奶
		午餐	(紅藜飯) 菇燒豆腐 芹粒煎蛋 季節時蔬 紅燒蘿蔔湯 四季水果	(養生紫米飯) 毛豆雞丁 茄汁甜條 季節時蔬 海菜銀魚湯	什錦炒飯 翠綠蛋花湯 四季水果	(燕麥飯) 青蒜燒魚片 玉米 腰果 季節時蔬 青菜蛋花湯	(營養糙米飯) 瓜仔肉 青椒炒干片 季節時蔬 菜心大骨湯 四季水果
		點心	紅豆湯圓	什錦鮮蔬麵	芋香米粉湯	鍋燒烏龍麵	雞蓉玉米粥
第四週	1/25~1/29	早餐	蔬菜麵線	奶油小餐包 牛奶	鮮奶小饅頭 牛奶	草莓土司 牛奶	鮭魚土司 牛奶
		午餐	(高纖麥片飯) 花生滷麵輪 蔥花蛋 季節時蔬 蕃茄金菇湯 四季水果	(小薏仁飯) 打拋豬 花椰玉筍 季節時蔬 味噌魚片湯	(日式親子丼飯) 味噌豆腐湯 四季水果	(健康小米飯) 醬汁蒸魚 小瓜磨菇 季節時蔬 冬菜肉絲湯	(營養糙米飯) 蠔油雞腿丁 三色芋丁炒肉末 季節時蔬 紫菜蛋花湯 四季水果
		點心	綠豆QQ圓湯	粿仔條	八寶粥	美味關東煮	銀魚玉米粥

※食材選用優質健康的國產生鮮豬肉及雞肉

※水果時蔬會因季節性或連續假期做些微調整