

# 新中華文藻幼兒園 幼兒餐點表【110年3月】

週別	日期		星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
第一週	3/1~3/5	早餐		銀絲捲 牛奶	草莓土司 牛奶	奶油小餐包 牛奶	芋頭小饅頭 牛奶
		午餐		(日式親子丼飯) 味噌豆腐湯 四季水果	(營養糙米飯) 樹子蒸魚 三絲燴肉絲 季節時蔬 黃瓜排骨湯 四季水果	(高纖麥片飯) 回鍋肉片 毛豆玉米腰果 季節時蔬 包白什錦湯 四季水果	(營養糙米飯) 塔香雞柳 肉茸燒洋芋 季節時蔬 薑絲紫菜湯 四季水果
		點心		蔬菜羹麵	粿仔條	銀魚玉米粥	什錦鮮蔬麵
第二週	3/8~3/12		麻油蛋花麵線	鮪魚土司 牛奶	芝麻拌麵	鮮奶小饅頭 牛奶	蘿蔔糕湯
		午餐	(燕麥飯) 茄汁百頁 蘑菇彩椒 季節時蔬 豆薯蛋花湯 四季水果	(松子糙米飯) 蒜香雞肉煲 南瓜什燴 季節時蔬 海帶芽大骨湯 四季水果	什錦炒飯 翠綠蛋花湯 四季水果	(養生紫米飯) 薑汁燒魚 芹香豆干 季節時蔬 金黃玉米湯 四季水果	(營養糙米飯) 瓜仔肉 翡翠蒸蛋 季節時蔬 時菜銀魚湯 四季水果
		點心	綠豆QQ圓湯	魚丸米粉湯	美味關東煮	雞蓉玉米粥	鍋燒烏龍麵
第三週	3/15~3/19	早餐	蔬菜麵線	草莓土司 牛奶	起士三明治 牛奶	芋頭小饅頭 牛奶	奶油小餐包 牛奶
		午餐	(營養糙米飯) 麻油鮑菇燒麵腸 綠菠煎蛋 季節時蔬 清燉冬瓜湯 四季水果	(健康小米飯) 洋蔥燒肉 香拌芝麻海芽 季節時蔬 玉米蛋花湯 四季水果	番茄蘑菇拌麵 翠綠蛋花湯 四季水果	(營養糙米飯) 果蔬雞丁 白菜滷 季節時蔬 鮮菇肉片湯 四季水果	(高纖麥片飯) 蔥薑蒸魚 紹子豆腐 季節時蔬 健康花菜湯 四季水果
		點心	紅豆湯圓	什錦鮮蔬麵	芋香米粉湯	粿仔條	銀魚玉米粥
第四週	3/22~3/26	早餐	麻油蛋花麵線	藍莓土司 牛奶	蘿蔔糕湯	黑糖小饅頭 牛奶	鮪魚土司 牛奶
		午餐	(什錦滑菇燴飯) 紫菜蛋花湯 四季水果	(營養糙米飯) 紅燒豬排 青蔬甜條 季節時蔬 鮮採菇菇湯 四季水果	(香香芝麻飯) 香酥魚丁 大瓜燴炒 季節時蔬 海菜嫩腐湯 四季水果	(紅藜飯) 香香肉燥 紅蔘洋蔥炒蛋 季節時蔬 魚干蔬菜湯 四季水果	(營養糙米飯) 蔥油雞 蕃茄燴豆包 季節時蔬 雙色蘿蔔湯 四季水果
		點心	甜薯紅豆湯	魚丸米粉湯	鴨肉麵線	廣東粥	鍋燒烏龍麵
第五週	3/29~3/31	早餐	蔬菜麵線	銀絲捲 牛奶	起士三明治 牛奶		
		午餐	(營養糙米飯) 香椿豆腐 枸杞蒸蛋 季節時蔬 番茄洋蔥紫菜湯 四季水果	(高纖麥片飯) 豉汁魚片 玉米肉茸 季節時蔬 芹香腐皮湯 四季水果	(咖哩雞肉飯) 紫菜蛋花湯 四季水果		
		點心	綠豆QQ圓湯	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