

新中華文藻幼兒園 幼兒餐點表【109年9月】

週別	日期		星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
第一週	9/1~9/4	早餐		鮪魚土司 牛奶	起士土司 牛奶	銀絲捲 牛奶	草莓土司 牛奶
		午餐		(紅藜飯) 蔭鳳梨蒸魚 肉末燒洋芋 季節時蔬 金針排骨湯	義大利肉醬麵 翠綠蛋花湯 四季水果	(健康小米飯) 古都肉燥 芹香豆干 季節時蔬 竹筍大骨湯	(青蔬銀魚炒飯) 翠綠蛋花湯 四季水果
		點心		擔仔麵	雞蓉玉米粥	蔬菜羹麵	仙草蜜
第二週	9/7~9/11		滑蛋麵線	奶油小餐包 牛奶	蔬菜湯餃	鮪魚土司 牛奶	黑糖小饅頭 牛奶
		午餐	(什錦滑菇燴飯) 紫菜蛋花湯 四季水果	(營養糙米飯) 冬菜燒雞 白菜滷 季節時蔬 山藥排骨湯	(養生紫米飯) 喜相逢 麻婆豆腐 季節時蔬 清燉冬瓜湯 四季水果	(營養糙米飯) 果蔬腰果雞丁 塔香肉末茄子煲 季節時蔬 金瓜籤骨湯	(高纖麥片飯) 京醬肉絲 鮮味蒸蛋 季節時蔬 蘿蔔雞骨湯 四季水果
		點心	檸檬愛玉	銀魚玉米粥	美味關東煮	紅豆湯圓	粿仔條
第三週	9/14~9/18	早餐	蔬菜麵線	藍莓土司 牛奶	起士土司 牛奶	銀絲捲 牛奶	鮮肉包 牛奶
		午餐	(營養糙米飯) 淋汁豆包 蒲瓜什燴 季節時蔬 紫菜蛋花湯 四季水果	(燕麥飯) 香炒松子吻仔魚 玉米毛豆燴肉末 季節時蔬 大瓜排骨湯	(肉燥飯) 翠綠蛋花湯 四季水果	(營養糙米飯) 蒜香燒雞 香根炒蛋 季節時蔬 三絲湯	(紅藜飯) 傳統焗肉 銀芽雞絲 季節時蔬 鮮味絲瓜湯 四季水果
		點心	綠豆QQ圓湯	廣東粥	米血湯	擔仔麵	鍋燒麵
第四週	9/21~9/25	早餐	滑蛋麵線	蔬菜湯餃	芝麻拌麵	黑糖小饅頭 牛奶	奶油小餐包 牛奶
		午餐	(營養糙米飯) 焗滷時菇 香拌芝麻海芽 季節時蔬 青菜豆腐湯 四季水果	(香Q白米飯) 彩椒雞丁 芋香燴肉末 季節時蔬 青木瓜大骨湯	什錦蛋炒飯 翠綠蛋花湯 四季水果	(營養糙米飯) 甘味肉丸子 鮮蔬甜條 季節時蔬 養生牛蒡湯	(高纖麥片飯) 泰式檸檬魚 蒼蠅頭 季節時蔬 芹香洋芋湯 四季水果
		點心	紅豆湯圓	銀魚玉米粥	鴨肉麵線	美味關東煮	擔仔麵
第五週	9/28~9/30	早餐	蔬菜麵線	芋頭小饅頭 牛奶	鮮肉包 牛奶		
		午餐	(紅藜飯) 花生滷麵筋 木須竹筍 季節時蔬 玉米蛋花湯 四季水果	(營養糙米飯) 金菇燒雞 美味蒸蛋 季節時蔬 日式味噌湯	(咖哩雞肉飯) 紫菜蛋花湯 四季水果		
		點心	綠豆QQ圓湯	芋香米粉湯	銀魚玉米粥		

◎9/26餐點： 早餐:芋頭小饅頭+牛奶 午餐 :肉羹燴飯+翠綠蛋花湯 點心:粿仔條

※水果時蔬會因季節性或連續假期做些微調整