

新中華文藻幼兒園 幼兒餐點表【109年10月】

週別	日期		星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
第一週	10/1~10/2	早餐				中秋節假期	中秋節假期
		午餐					
		點心					
第二週	10/5~10/9		滑蛋麵線	草莓土司 牛奶	鮪魚土司 牛奶	黑糖小饅頭 牛奶	國慶日放假一天
		午餐	(營養糙米飯) 豆豉韭香炒豆干 枸杞蔥花蛋 季節時蔬 鮮採竹筍湯 四季水果	(健康小米飯) 塔香魚片 玉米腰果肉茸 季節時蔬 包白什錦湯	(青蔬銀魚炒飯) 翠綠蛋花湯 四季水果	(高纖麥片飯) 醬爆雞丁 雞蛋煲豆腐 季節時蔬 黃瓜排骨湯	
		點心	紅豆湯圓	鍋燒麵	美味關東煮	廣東粥	
第三週	10/12~10/16	早餐	蔬菜麵線	奶油小餐包 牛奶	起士土司 牛奶	銀絲捲 牛奶	鮮肉包 牛奶
		午餐	(養生紫米飯) 香椿菇菇滷腐皮 絲瓜燴蛋 季節時蔬 薑絲海芽湯 四季水果	(營養糙米飯) 鳳梨魚條 紹子豆腐 季節時蔬 綜合蔬菜大骨湯	義大利肉醬麵 翠綠蛋花湯 四季水果	(芝麻糙米飯) 花瓜雞腿丁 洋蔥炒甜條 季節時蔬 金針肉絲湯	(燕麥飯) 彩椒肉柳 香菇蒸蛋 季節時蔬 豆薯排骨湯 四季水果
		點心	綠豆QQ圓湯	糰仔條	米血湯	擔仔麵	銀魚玉米粥
第四週	10/19~10/23	早餐	銀絲捲 牛奶	蔬菜湯餃	芝麻拌麵	黑糖小饅頭 牛奶	鮪魚土司 牛奶
		午餐	(營養糙米飯) 咖哩什錦百頁 芹粒煎蛋 季節時蔬 養生牛蒡腰果湯 四季水果	(紅藜飯) 鹹蛋蒸肉 彩蔬炒豆包 季節時蔬 金菇什錦湯	(肉燥飯) 翠綠蛋花湯 四季水果	(高纖麥片飯) 豉汁魚片 開陽肉末蘿蔔絲 季節時蔬 黃金蚬湯	(營養糙米飯) 薑汁燒雞 竹筍炒肉絲 季節時蔬 紫菜蛋花湯 四季水果
		點心	紅豆湯圓	蔬菜羹麵	鴨肉麵線	糰仔條	銀魚玉米粥
第五週	10/26~10/30	早餐	蔬菜麵線	藍莓土司 牛奶	奶油小餐包 牛奶	芋頭小饅頭 牛奶	蔬菜湯餃
		午餐	(什錦滑菇燴飯) 紫菜蛋花湯 四季水果	(營養糙米飯) 傳統焗肉 什錦粉絲 季節時蔬 清燉冬瓜湯	(養生紫米飯) 松子蘑菇雞丁 紅蘿燒麵輪 季節時蔬 丁香蔬菜湯 四季水果	(營養糙米飯) 瓜仔燒鴨 白菜滷 季節時蔬 芹香洋芋湯	(小薏仁飯) 清蒸魚片 蠔油洋蔥燻肉絲 季節時蔬 蕃茄蛋花湯 四季水果
		點心	綠豆QQ圓湯	美味關東煮	擔仔麵	芋香米粉湯	雞蓉玉米粥

※水果時蔬會因季節性或連續假期做些微調整