

		一 2/2	二 2/3	三 2/4	四 2/5	五 2/6
第一週	早點心	魚丸冬粉湯	香菇瘦肉粥	鮪魚三明治 牛奶	什錦湯麵	銀絲卷 豆漿
	午 餐	白米/糙米飯 紅燒魚/馬鈴薯炒蛋 炒青菜/香菇雞湯 時令水果	義大利麵 肉醬義大利麵/烤雞腿 炒青菜/玉米段排骨湯 時令水果	白米/糙米飯 壽喜燒豬肉/脆皮豆腐 炒青菜/山藥排骨湯 時令水果	白米/糙米飯 香料烤雞腿排/醬爆豆干 炒青菜/冬瓜蛤蠣湯 時令水果	白米/糙米飯 馬鈴薯燒肉/玉米筍燴香菇 炒青菜/味噌豆腐湯 時令水果
	午點心	雞絲麵	什錦蘿蔔糕	關東煮	火腿漢堡 米漿	紫米紅豆湯
餐點 類別 檢核	全穀雜糧類	V	V	V	V	V
	豆魚蛋肉類	V	V	V	V	V
	蔬菜類	V	V	V	V	V
	水果類	V	V	V	V	V
		一 2/9	二 2/10	三 2/11	四 2/12	五 2/13
第二週	早點心	南瓜米粉湯	蛋絲麵線	全麥吐司 牛奶	清粥小菜	鮮奶饅頭 豆漿
	午 餐	白米/糙米飯 照燒魚塊/洋蔥煎蛋 炒青菜/黃瓜貢丸湯 時令水果	白米/糙米飯 肉羹飯/滷小雞腿 炒青菜/冬瓜排骨湯 時令水果	白米/糙米飯 瓜仔肉/蔥燒豆腐 炒青菜/紫菜魚丸湯 時令水果	白米/糙米飯 糖醋雞腿排/炒豆皮 炒青菜/蕃茄蛋花湯 時令水果	白米/糙米飯 梅干扣肉/雙色玉米 炒青菜/味噌魚片湯 時令水果
	午點心	蔥酥餅	起司漢堡 米漿	散壽司	小餐包 麥茶	綠豆湯
餐點 類別 檢核	全穀雜糧類	V	V	V	V	V
	豆魚蛋肉類	V	V	V	V	V
	蔬菜類	V	V	V	V	V
	水果類	V	V	V	V	V
		一	二	三	四	五
第三週	早點心	過年	過年	過年	過年	過年
	午 餐					
	午點心					
餐點 類別 檢核	全穀雜糧類					
	豆魚蛋肉類					
	蔬菜類					
	水果類					
		一 2/23 開學	二 2/24	三 2/25	四 2/26	五 2/27
第四週	早點心	地瓜粥	擔仔麵	起司三明治 牛奶		
	午 餐	白米/糙米飯 香酥鱈魚/番茄炒蛋 炒青菜/蘿蔔肉片湯 時令水果	白米/糙米飯 茄汁炒飯/滷素雞 炒青菜/黃瓜排骨湯 時令水果	白米/糙米飯 南瓜燉肉/滷豆腐 炒青菜/蔬菜濃湯 時令水果	轉銜日全園放假	228 放假
	午點心	時蔬麵	鮪魚沙拉堡 米漿	肉燥乾麵		
餐點 類別 檢核	全穀雜糧類	V	V	V		
	豆魚蛋肉類	V	V	V		
	蔬菜類	V	V	V		
	水果類	V	V	V		
		一	二	三	四	五
第五週	早點心					
	午 餐					
	午點心					
餐點 類別 檢核	全穀雜糧類					
	豆魚蛋肉類					
	蔬菜類					
	水果類					

廚工：陳意忻

營養師：賴明宏

園長：傅麗珍

【註】*餐點提供時間：上午點心 9:00-9:30, 午餐 11:30-12:30, 下午點心 15:00-15:30 *餐點會隨課程及時令需要進行調整，每天午餐提供當令新鮮水果。

*菜單設計原則— 包含五大類營養素 / 視廚餘調整份量 / 經本校營養老師審核。

*食物烹調原則— 切細小塊 / 質地需軟 / 不加生食（如：不加未煮熟之蔥花）/ 口味輕淡（如：低糖低鹽、少刺激物等）。

*每月第二個星期五為全園野餐日，當月菜單會公於幼兒園公佈欄，請家長自行參閱。

※「本園肉類食材採用國產豬、未使用輻射污染食品」※

※向芬芳烹材股份有限公司供應商採買※