

桃園市私立育全幼兒園 115 年 8 月份營養餐點表

日期	星期	上午點心	午餐					下午點心	餐點類別檢核			
			主食	主菜	副菜(一)	副菜(二)	湯		全穀根莖類	蛋豆魚肉類	蔬菜類	水果類
8/3	一	杯子蛋糕/蘋果汁	白飯/糙米飯	香酥雞塊	白菜燴麵筋	季節蔬菜	絲瓜湯	牛奶西米露	✓	✓	✓	✓
8/4	二	大滷水餃	白飯/糙米飯	三杯雞丁	芙蓉蒸蛋	季節蔬菜	雙色蘿蔔湯	芋頭鹹粥	✓	✓	✓	✓
8/5	三	蘿蔔糕湯	白飯/糙米飯	家常肉燥	滷豆干丁	季節蔬菜	冬瓜排骨湯	鮮肉包/紫菜湯	✓	✓	✓	✓
8/6	四	玉米雞茸粥	白飯/糙米飯	南瓜燉肉	螞蟻上樹	季節蔬菜	竹筍排骨湯	綠豆地瓜湯	✓	✓	✓	✓
8/7	五	肉燥意麵	肉絲玉米蔬菜炒飯				芹香魚羹湯	紅豆麥片湯	✓	✓	✓	✓
8/10	一	蔥香竹筍粥	白飯/糙米飯	雞米花	炒玉米三色	季節蔬菜	玉米濃湯	番茄雞蛋麵	✓	✓	✓	✓
8/11	二	貢丸米粉湯	白飯/糙米飯	紅燒翅小腿	紅蘿蔔炒蛋	季節蔬菜	時蔬冬粉湯	桂圓紫米甜湯	✓	✓	✓	✓
8/12	三	皮蛋瘦肉粥	白飯/糙米飯	瓜仔肉	紅燒雞卷	季節蔬菜	蓮藕排骨湯	銀絲卷/全脂牛奶	✓	✓	✓	✓
8/13	四	油豆腐細粉	白飯/糙米飯	蠔油肉片	芹香豆干絲	季節蔬菜	玉米排骨湯	芹香餛飩湯	✓	✓	✓	✓
8/14	五	花枝羹麵線	木須肉絲豆皮蔬菜炒麵				海帶芽味噌湯	綠豆薏仁湯	✓	✓	✓	✓
8/17	一	紅蘿蔔糙米粥	白飯/糙米飯	黃金魚條	蛋酥滷白菜	季節蔬菜	山藥薏仁湯	魚丸意麵	✓	✓	✓	✓
8/18	二	地瓜稀飯/香酥肉鬆	白飯/糙米飯	照燒雞丁	番茄炒蛋	季節蔬菜	玉米雞茸湯	綠豆湯	✓	✓	✓	✓
8/19	三	磨菇鐵板麵	白飯/糙米飯	冬瓜肉燥	涼拌海帶根	季節蔬菜	蘿蔔排骨湯	草莓吐司/全脂牛奶	✓	✓	✓	✓
8/20	四	鮪魚蔬菜粥	白飯/糙米飯	京醬肉絲	茄汁豆包	季節蔬菜	黃瓜排骨湯	滑蛋雞絲麵	✓	✓	✓	✓
8/21	五	日式關東煮	鮮菇白菜肉羹燴飯				金針排骨湯	紅豆薏仁湯	✓	✓	✓	✓
8/24	一	海帶芽滑蛋粥	白飯/糙米飯	紅燒獅子頭	小黃瓜炒鴻禧菇	季節蔬菜	紫菜蛋花湯	芋頭西米露	✓	✓	✓	✓
8/25	二	蔬菜雞蛋麵	白飯/糙米飯	洋蔥嫩雞	玉米炒蛋	季節蔬菜	芹香蘿蔔湯	紫米珍珠丸/紫菜湯	✓	✓	✓	✓
8/26	三	絲瓜清麵線	白飯/糙米飯	香菇肉燥	黃瓜炒豆干	季節蔬菜	高麗菜排骨湯	杯子蛋糕/全脂牛奶	✓	✓	✓	✓
8/27	四	肉末米粉湯	白飯/糙米飯	梅干控肉	紅燒豆腐煲	季節蔬菜	貢丸排骨湯	家常鹹粥	✓	✓	✓	✓
8/28	五	滑蛋冬粉湯	洋芋豬肉時蔬燴飯				味噌小魚湯	薏仁麥片湯	✓	✓	✓	✓
8/31	一	什錦雞絲麵	白飯/糙米飯	香酥雞塊	韭菜炒甜不辣	季節蔬菜	玉米蛋花湯	紅豆紫米甜湯	✓	✓	✓	✓

◎餐點提供幼兒成長所需的六大類營養；並會依季節時令做適當調整，若造成不便，敬請包涵。

◎本園未使用輻射汙染食品。

◎本園豬肉類食材可食用部位皆採用國產豬，由為友生鮮肉品商行供應。

◎注意易引起過敏的食物，如：(甲殼類、芒果、花生、牛奶及羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等)，具過敏體質之幼兒請避免攝取。