

桃園市私立育全幼兒園 115年 10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	
10/1	四	滑蛋瘦肉粥	白飯/糙米飯	三杯肉絲	海帶干絲	季節蔬菜	冬瓜排骨湯	金瓜米粉湯	✓	✓	✓	✓	
10/2	五	絲瓜蛋煨麵	洋芋豬肉時蔬燴飯				季節蔬菜	玉米排骨湯	地瓜西米露	✓	✓	✓	✓
10/5	一	鍋燒意麵	白飯/糙米飯	香酥雞塊	香菇麵筋	季節蔬菜	紫菜蛋花湯	紅豆薏仁湯	✓	✓	✓	✓	
10/6	二	金銀蛋莧菜粥	白飯/糙米飯	三杯雞丁	雞汁蒸蛋	季節蔬菜	玉米雞茸湯	蔬菜雞絲麵	✓	✓	✓	✓	
10/7	三	磨菇鐵板麵	白飯/糙米飯	冬瓜肉燥	香滷豆包	季節蔬菜	竹筍排骨湯	銀絲卷/全脂牛奶	✓	✓	✓	✓	
10/8	四	地瓜稀飯/香酥肉鬆	白飯/糙米飯	京醬肉絲	玉筍黃瓜	季節蔬菜	番茄排骨湯	花枝羹麵線	✓	✓	✓	✓	
10/9	五	國慶日 放假一天											
10/12	一	長豆鹹粥	白飯/糙米飯	雞米花	金沙南瓜	季節蔬菜	玉米蛋花湯	芋頭西米露	✓	✓	✓	✓	
10/13	二	浮水魚丸意麵	白飯/糙米飯	紅燒翅小腿	洋蔥炒蛋	季節蔬菜	海帶芽味噌湯	赤肉羹湯	✓	✓	✓	✓	
10/14	三	蘿蔔糕湯	白飯/糙米飯	家常肉燥	香酥雞卷	季節蔬菜	山藥排骨湯	草莓吐司/全脂牛奶	✓	✓	✓	✓	
10/15	四	鍋燒烏龍麵	白飯/糙米飯	蠔油肉片	鮮蔬粉絲	季節蔬菜	蘿蔔排骨湯	竹筍雞茸粥	✓	✓	✓	✓	
10/16	五	日式關東煮	肉絲玉米蔬菜炒飯			季節蔬菜	金針排骨湯	綠豆薏仁湯	✓	✓	✓	✓	
10/19	一	家常鹹粥	白飯/糙米飯	里肌肉排	清炒三色	季節蔬菜	玉米濃湯	薏仁牛奶湯	✓	✓	✓	✓	
10/20	二	芹香餛飩湯	白飯/糙米飯	洋蔥雞柳	紅蘿蔔炒蛋	季節蔬菜	薑絲冬瓜湯	什錦雞絲麵	✓	✓	✓	✓	
10/21	三	鍋燒冬粉	白飯/糙米飯	香菇肉燥	蘿蔔燒海帶結	季節蔬菜	高麗菜排骨湯	杯子蛋糕/紅棗桂圓湯	✓	✓	✓	✓	
10/22	四	香菇瘦肉粥	白飯/糙米飯	馬鈴薯燉肉	蔥爆豆干片	季節蔬菜	竹筍絲排骨湯	杏鮑菇麵線	✓	✓	✓	✓	
10/23	五	芋頭米粉湯	木須肉絲豆皮蔬菜炒麵			季節蔬菜	貢丸排骨湯	紅豆紫米甜湯	✓	✓	✓	✓	
10/26	一	台灣光復節 放假一天											
10/27	二	鯖魚蔬菜粥	白飯/糙米飯	黃金魚條	毛豆炒蛋	季節蔬菜	雙色蘿蔔湯	絲瓜冬粉湯	✓	✓	✓	✓	
10/28	三	大滷湯餃	白飯/糙米飯	瓜仔肉	芹菜炒花枝丸	季節蔬菜	紫菜芽排骨湯	豆沙包/冬瓜蜜	✓	✓	✓	✓	
10/29	四	玉米雞茸粥	白飯/糙米飯	洋蔥炒肉絲	紅燒豆腐	季節蔬菜	蒲瓜排骨湯	紫米珍珠丸/紫菜湯	✓	✓	✓	✓	
10/30	五	肉燥麵線	鮮菇白菜肉羹燴飯			季節蔬菜	芹香魚丸湯	綠豆地瓜湯	✓	✓	✓	✓	

◎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及主管機關公告之不合格油品。

◎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。