和順幼兒園113年8月份餐點表

**每日供應當季水果**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 星期 | 上午點心  8：30 | 中午餐點11：30 | | | 水果 | 下午點心15：20 |
| 主食 | 食材 | 湯 |
| 1 | 四 | 麵包.奶茶 | 香酥魚肉飯 | 白飯、酥炸魚、四季豆、洋蔥、三色蔬菜豆 | 白菜豆腐湯 | 蘋果 | 黑糖 珍珠 |
| 2 | 五 | 一口餃 | 皮蛋瘦肉粥 | 白飯、皮蛋、鹹鴨蛋、杏菜、肉絲 |  | 芭樂 | 米粉湯 |
| 5 | 一 | 饅頭.牛奶 | 香菇肉羹麵 | 關廟麵、肉羹、豆芽菜、筍絲、韭菜 |  | 芭樂 | 素肉蔬菜粥 |
| 6 | 二 | 玉米脆片  牛奶 | 肉燥飯 | 白飯、肉燥、香菇、麵筋、豆腐、小黃瓜、 | 金針肉骨湯 | 葡萄 | 綠豆湯 |
| 7 | 三 | 小肉包  豆漿 | 手工水餃 | 水餃 | 青菜豆腐 蛋花湯 | 芭樂 | 吐司  麥茶 |
| 8 | 四 | 蛋糕  紅茶豆漿 | 什錦炒麵 | 油麵、肉絲、魚板、魚丸、高麗菜、木耳、豆芽菜、紅蘿蔔 | 肉骨菜頭湯 | 鳳梨 | 青菜  餛飩湯 |
| 9 | 五 | 玉米濃湯 | 竹筍粥 | 白飯、竹筍、魚肉、魚丸、魚板、芹菜 |  | 火龍果 | 關東煮 |
| 12 | 一 | 饅頭.米漿 | 培根蛋炒飯 | 白飯、蛋、三色豆、韭菜花 | 白菜豆腐湯 | 蘋果 | 紅豆  麥片 |
| 13 | 二 | 法國吐司  杏仁牛奶 | 味噌拉麵 | 關廟麵、雞蛋、肉絲、香菇、魚板、青江菜、魚丸 |  | 芭樂 | 香菇  雞肉粥 |
| 14 | 三 | 小肉包、豆漿 | 咖哩飯 | 白飯、馬鈴薯、鳥蛋、小白菜、肉絲、南瓜、紅蘿蔔、  玉米粒、豆腐、香菇 |  | 鳳梨 | 湯餃 |
| 15 | 四 | 蛋糕  紅茶豆漿 | 擔仔麵 | 油麵、香菇、肉燥、滷蛋、小白菜、豆芽菜 |  | 蘋果 | 吐司  決明茶 |
| 16 | 五 | 玉米脆片  牛奶 | 魯肉飯 | 白飯、紅蘿蔔、豆干、肉燥、香菇、麵筋、高麗菜 | 肉骨菜頭湯 | 香蕉 | 综合  丸子湯 |
| 19 | 一 | 饅頭  牛奶 | 香腸炒飯 | 白飯、青椒、彩椒、雞蛋、洋蔥 | 金針排骨湯 | 蘋果 | 布丁 |
| 20 | 二 | 法國吐司  杏仁牛奶 | 酸辣湯麵 | 關廟麵、山東白菜、豆腐、木耳.紅蘿蔔.金針菇.雞蛋 |  | 芭樂 | 青菜  餛飩湯 |
| 21 | 三 | 銀絲卷  五穀牛奶 | 白飯 | 白飯、家常豆腐、筍片、肉燥、青江菜、香菇 | 鮮魚湯 | 火龍果 | 綠豆湯 |
| 22 | 四 | 蛋糕  豆漿 | 什錦炒麵 | 油麵.肉絲、魚板魚丸、高麗菜、木耳、豆芽菜、紅蘿蔔 | 紫菜蛋花湯 | 芭樂 | 鮪魚粥 |
| 23 | 五 | 蔬菜麵線 | 黃金美人粥 | 白飯、香菇、南瓜、芹菜、肉絲 |  | 蘋果 | 吐司  麥茶 |
| 26 | 一 | 黑糖捲、牛奶 | 香菇肉羹麵 | 關廟麵、肉羹、豆芽菜、筍絲、韭菜 |  | 芭樂 | 雞蓉  玉米粥 |
| 27 | 二 | 玉米脆片牛奶 | 瓜子肉燥飯 | 白飯、 瓜子肉燥、木耳、小黃瓜炒蛋、空心菜 | 鮮魚湯 | 葡萄 | 仙草蜜 |
| 28 | 三 | 清粥小菜 | 餛飩湯麵 | 關廟麵、餛飩、雞蛋、魚板、小白菜、榨菜絲 |  | 香蕉 | 玉米  濃湯 |
| 29 | 四 | 麵包、豆漿 | 蔥爆豬肉飯 | 白飯、豬肉絲、芥藍菜、洋蔥、蛋、豆腐、玉米 |  | 蘋果 | 湯餃 |
| 30 | 五 | 小饅頭 紅茶豆漿 | 蘑菇拌飯 | 白飯、杏鮑菇、豆干絲、榨菜絲、肉絲 | 竹筍肉骨湯 | 香蕉 | 什錦  甜湯 |

* **餐點會因季節，氣侯而變動**

🙐本園一律使用國產豬肉

113.8.1