和順幼兒園114年3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 |
| 3 | 一 | 小饅頭  五穀牛奶 | 香腸炒飯 | 白飯、青椒、彩椒、雞蛋、洋蔥 | 香菇雞湯 | 芭樂 | 黑糖  珍珠 |
| 4 | 二 | 清粥小菜 | 義大利麵 | 關廟麵、肉末、洋蔥、番茄、洋菇 |  | 蓮霧 | 關東煮 |
| 5 | 三 | 玉米脆片  牛奶 | 梅干肉燥飯 | 白飯、肉燥、梅干菜、香菇、青江菜 | 肉骨  菜頭湯 | 芭樂 | 綜合  丸子湯 |
| 6 | 四 | 麵包、豆漿 | 咖哩燴飯 | 白飯、馬鈴薯、鳥蛋、小白菜、肉絲、南瓜、紅蘿蔔、  玉米粒、豆腐、香菇 |  | 蘋果 | 餛飩湯 |
| 7 | 五 | 奶皇饅頭  紅茶豆漿 | 什錦炒麵 | 油麵、肉絲、高麗菜、魚板、豆芽菜、木耳 | 紫菜  蛋花湯 | 番茄 | 五穀粥 |
| 10 | 一 | 雞蛋蔥花粥 | 魚土魠羹麵 | 油麵、魚肉、高麗菜、香菇、香菜、扁魚 |  | 芭樂 | 玉米  濃湯 |
| 11 | 二 | 法國吐司  杏仁牛奶 | 蘑菇拌飯 | 白飯、杏鮑菇、豆干絲、榨菜絲、肉絲 | 養生  鮮魚湯 | 蓮霧 | 綠豆湯 |
| 12 | 三 | 芋泥包、牛奶 | 排骨麵 | 關廟麵、榨菜絲、魚丸、青菜、肉片 |  | 蘋果 | 雞蛋  蔬菜粥 |
| 13 | 四 | 蛋糕、豆漿 | 黃金美人粥 | 白飯、香菇、南瓜、芹菜、肉絲 |  | 芭樂 | 米粉湯 |
| 14 | 五 | 銀絲卷、奶茶 | 擔擔麵 | 油麵、滷蛋、肉燥、香菇、豆芽菜 |  | 木瓜 | 土司  麥茶 |
| 17 | 一 | 一口餃 | 培根蛋炒飯 | 白飯、蛋、三色豆、韭菜花 | 瓜仔  雞肉湯 | 番茄 | 黑糖  珍珠 |
| 18 | 二 | 黑糖捲  杏仁牛奶 | 什錦湯麵 | 關廟麵、肉絲、高麗菜、魚板、蛋、魚丸 |  | 芭樂 | 雞蓉  玉米粥 |
| 19 | 三 | 玉米脆片  牛奶 | 滷肉飯 | 白飯、紅蘿蔔、豆干、肉燥、香菇、麵筋、油菜 |  | 蘋果 | 綜合  丸子湯 |
| 20 | 四 | 麵包、豆漿 | 手工水餃 | 筍絲、金針菇、豆腐、木耳、肉絲、雞蛋、山東白 | 酸辣湯 | 木瓜 | 土司  .麥茶 |
| 21 | 五 | 蔬菜蛋粥 | 什錦炒麵 | 油麵、肉絲、高麗菜、魚板、豆芽菜、木耳 | 黃瓜  魚丸湯 | 蓮霧 | 五穀粥 |
| 24 | 一 | 玉米脆片  牛奶 | 香煎鮭魚飯 | 白飯、鮭魚、蛋、韭菜花 | 紫菜  蛋花湯 | 蓮霧 | 什錦  甜點 |
| 25 | 二 | 饅頭  杏仁牛奶 | 義大利麵 | 關廟麵、肉末、洋蔥、番茄、洋菇 |  | 蘋果 | 玉米  濃湯 |
| 26 | 三 | 蔥花麵線 | 皮蛋瘦肉粥 | 白飯、肉絲、皮蛋、鹹蛋、杏菜、青蔥 |  | 木瓜 | 土司.  麥茶 |
| 27 | 四 | 蛋糕、豆漿 | 香腸簡餐 | 白飯、香腸、蒸蛋、高麗菜 | 養生  鮮魚湯 | 芭樂 | 紅豆  麥片 |
| 28 | 五 | 牛奶饅頭  紅茶豆漿 | 味噌拉麵 | 關廟麵、肉絲、蛋、魚板、魚丸、青江菜 |  | 蘋果 | 素肉粥 |
| 31 | 一 | 銀絲卷  牛奶 | 香菇肉羹麵 | 關廟麵、肉羹、豆芽菜、筍絲、韭菜 |  | 蕃茄 | 關東煮 |

**※餐點會因季節，氣侯而變動**

🙐本園一律使用國產豬肉、牛肉

114.2.27