

三 德 幼 兒 園 四 月 份 營 養 餐 點 表

112.4.1-112.4.30

日期	星期	上午點心	午 餐	下午點心
3	一	4/3-4/5 清明節連續假期		
4	二	4/3-4/5 清明節連續假期		
5	三	4/3-4/5 清明節連續假期		
6	四	果醬吐司、米漿	咖哩炒飯、大頭菜貢丸湯、季節水果	玉米濃湯
7	五	地瓜稀飯	五穀飯、滷小排、滷白菜、時令青菜、蔬菜湯、季節水果	什錦拉麵
10	一	肉羹麵線	海鮮炒麵、紅蘿蔔山藥湯、季節水果	綠豆麥片湯
11	二	肉燥冬粉湯	白米飯、紅燒獅子頭、冬瓜豆輪、時令青菜、香菇雞湯、季節水果	排骨肉末粥
12	三	吻仔魚羹	油飯、時令青菜、蘿蔔湯、季節水果	蔥抓餅、豆漿
13	四	紅豆花生仁湯	白米飯、洋蔥豬柳、豆干炒毛豆、時令青菜、玉米排骨湯、季節水果	山藥排骨粥
14	五	蘿蔔糕湯	白米飯、馬鈴薯燉肉、火腿炒銀芽、時令青菜、味噌湯、季節水果	玉米脆片.牛奶
17	一	什錦拉麵	奶油蔬菜通心麵、大黃瓜魚丸湯、季節水果	奶皇包、麥茶
18	二	青菜小魚粥	紅藜糙米飯、蠔油雞、開陽白菜、時令青菜、青菜蛋花湯、季節水果	海鮮濃湯
19	三	蔬菜拉麵	肉燥飯、醬燒烤麩、時令青菜、蘿蔔湯、季節水果	八寶粥
20	四	湯 餃	瓜仔肉飯、紅燒豆腐、時令青菜、黃豆芽番茄湯、季節水果	大滷麵
21	五	海菜魚丸羹	白米飯、青豆仁拌鮪魚、炒小黃瓜、時令青菜、清燉雞湯、季節水果	麵線糊
24	一	小籠包、豆漿	義大利海鮮麵、玉米濃湯、季節水果	甜豆花
25	二	芋頭奶香西米露	白米飯、洋芋絞肉、滷豆干、時令青菜、蘿蔔湯、季節水果	芝麻包.冬瓜茶
26	三	清粥小菜	五穀飯、蒜泥魚片、炒豆皮、燙青菜、金針排骨湯、季節水果	金瓜米粉湯
27	四	陽春麵	白米飯、蔥爆里肌肉、涼拌干絲、時令青菜、番茄黃豆芽湯、季節水果	紅豆 QQ
28	五	綠豆湯	紅藜糙米飯、香菇肉燥、繽紛炒毛豆、時令青菜、玉米排骨湯、季節水果	什錦冬粉

☺ 每日餐點菜餚均以少油低鹽低糖為烹調原則。

☺ 蔬果以當令食材為主，會依需要調整，養成寶貝均衡飲食的習慣，就從不挑食開始。

☺ 本園食用的肉品、水果皆是國產食材。

☺ 餐點菜餚配合時令，如遇時令菜、颱風、或廚師請假時，菜單會有所變動。