## 三德幼兒園十二月份營養餐點表 112.12.1-12.30

	) · /	— hereal 1	C國 I — I I D 含 民 民 却 心	1 1 2.1 2.1 - 1	<b>Z</b> .(	<u> </u>		X
Me Me	ds				餐點類別檢核			
日期	星	上午點心	午 餐	下午點心	全穀雜糧類	豆魚蛋肉類	蔬菜類	水果類
1	五	地瓜甜湯	白飯、紅糟魚片、洋蔥炒蛋、 時令青菜、紫菜湯、季節水果	<b>蛋餅、豆</b> 漿	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>
4	~	銀絲卷 冬瓜茶	白飯、糖醋里肌、三色四季豆、 時令青菜、金針雞湯、季節水果	古早味 未粉湯	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	V
5	11	肉燥米粉湯	白飯、冬瓜滷肉、玉米馬鈴薯炒蛋、 時令青菜、海帶芽玉米湯、季節水果	綠豆麥片	<b>V</b>	<b>&gt;</b>	<b>&gt;</b>	<b>V</b>
6	11(	花豆豆花	白飯、芝麻肉片、滷油豆腐、 時令青菜、肉羹湯、季節水果	絲瓜麵線	<b>V</b>	<b>&gt;</b>	>	<b>V</b>
7	四	蘑菇馬鈴薯 濃湯	壽司、豆腐味噌湯、季節水果	紅豆紫米	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>v</b>
8	五	牛奶西谷米	糙米飯、醋溜魚片、開陽白菜、 時令青菜、榨菜肉絲湯、季節水果	客家板條	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>
11	7	雪耳奶露	白飯、芋頭燒雞、紅燒烤麩、 時令青菜、番茄菠菜湯、季節水果	烏龍湯麵	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>
12	11	湯(餃	白飯、薑汁魚片、炒玉米紅蘿蔔丁、 時令青菜、薑絲冬瓜湯、季節水果	紅豆湯	<b>V</b>	<b>&gt;</b>	<b>\</b>	<b>v</b>
13	Ξ,	五彩甜湯	白飯、蠔油里肌、韭香豆芽、 時令青菜、芹珠貢丸湯、季節水果	蛋花冬粉湯	<b>v</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>v</b>
14	四	蔬菜濃湯	五穀飯、紅燒肉、九層塔炒蛋、 時令青菜、黃瓜湯、季節水果	台式鹹粥	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>v</b>
15	五	綠豆西谷米	咖哩蔬菜燴飯、海帶芽湯、季節水果	肉燥麵	<b>V</b>	>	>	<b>v</b>
18	~	蘿蔔糕湯	白飯、蒜泥白肉、培根脆炒黃瓜、 時令青菜、香菇雞湯、季節水果	芋頭西谷米	V	<b>V</b>	<b>V</b>	V
19	17	奶黃包 牛奶	五穀飯、梅干扣肉、青豆炒玉米、 時令青菜、黄瓜魚板湯、季節水果	雞絲麵	<b>V</b>	<b>&gt;</b>	>	<b>V</b>
20	II(	什錦蔬菜粥	白飯、瓜仔肉燥、螞蟻上樹、 時令青菜、牛蒡排骨湯、季節水果	紅豆薏仁湯	<b>V</b>	<b>&gt;</b>	<b>&gt;</b>	<b>V</b>
21	四	綠豆蒜	鳳梨肉絲蛋炒飯、時令蔬菜、 蕃茄蛋花湯、季節水果	翡翠麵	<b>V</b>	<b>&gt;</b>	<b>&gt;</b>	<b>v</b>
22	五	洋芋濃湯	白飯、紅燒魚、海芽滑蛋、 時令青菜、玉米排骨湯、季節水果	養生饅頭 豆漿	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>
25	~	西米露甜湯	白飯、木須炒肉絲、培根高麗菜、 時令青菜、白菜豆腐湯、季節水果	香菇粿仔湯	V	<b>V</b>	<b>V</b>	V
26	17	大滷麵	白飯、紅燒獅子頭、五香豆干、 時令青菜、時蔬馬鈴薯湯、季節水果	綠豆薏仁湯	<b>V</b>	>	>	<b>V</b>
27	Ε(	紅豆麥片	<b>肉絲炒米粉、金針排骨湯、季節水果</b>	白粥、肉鬆	~	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>v</b>
28	四	什錦細粉	五穀飯、蔥爆里肌肉、紅燒豆輪、 時令青菜、番茄黃豆芽湯、季節水果	~~寶'粥	<b>V</b>	<b>&gt;</b>	>	<b>V</b>
29	五	牛奶綠豆仁	白飯、京都肉丁、繽紛炒毛豆、 時令青菜、番茄豆腐湯、季節水果	<b></b>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>

- 每日餐點菜餚均以少油低鹽低糖為烹調原則。
- ◎ 本園食用的肉品、水果皆是國產食材。
- ◎ 蔬果以當令食材爲主,會依需要調整,養成寶貝均衡飲食的習慣,就從不挑食開始。
- ② 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。