## 三德幼兒園三月份營養餐點表

113.3.1-3.31

1	Ş1 🍠	二怎么	兄園二月份營食餐節表	1 1 3.3.1-3.	31			X
₩e	ds nu			餐點類別檢				僉核
月期	<u>星</u> 期	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	肉羹麵	白飯、紅燒肉、乾煸四季豆、 時令青菜、紫菜蛋花湯、季節水果	黑糖粉條絲	<b>V</b>	V	V	<b>V</b>
4	~	芋頭未粉	白飯、宮保魚片、蒸蛋、 時令青菜、蘿蔔排骨湯、季節水果	紅豆芋圓湯	<b>\</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	>
5	二	皮蛋瘦肉粥	五穀飯、三杯雞、紅燒豆腐、 時令青菜、大黃瓜大骨湯、季節水果	五彩甜湯	<b>\</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>\</b>
6	三	奶油餐包、 豆漿	肉絲炒麵、時令青菜、 菜頭排骨酥湯、季節水果	鹹粥	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>
7	四	牛奶燕麥	白飯、洋芋燒肉、九層塔蛋、 時令青菜、蓮藕湯、季節水果	肉燥河粉	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>
8	五	牛奶綠豆仁	白飯、木耳肉絲、黃瓜炒甜不辣、 時令青菜、蘿蔔貢丸湯、季節水果	肉絲湯麵	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>
11	1	西蘭濃湯	白飯、糖醋魚塊、洋蔥炒蛋、 時令青菜、莧菜吻仔魚湯、季節水果	什錦烏龍麵	>	<b>&gt;</b>	<b>\</b>	>
12	11	清粥小菜	五穀飯、磨菇肉片、蒜香海帶絲、 時令青菜、豆腐味噌湯、季節水果	雙色湯圓	>	<b>\</b>	<b>&gt;</b>	>
13	三	紅豆紫米粥	肉燥飯、炒麵輪、時令青菜、玉米排 骨湯、季節水果	<b>蛋餅、豆漿</b>	>	<b>V</b>	<b>V</b>	>
14	깯	雞絲麵	白飯、橙汁肉片、炒海帶絲、 時令青菜、蔬菜湯、季節水果	綠豆薏仁	>	<b>V</b>	<b>V</b>	>
15	五	玉米脆片、 牛奶	白飯、滷雞腿肉、紅蘿蔔炒蛋、時令 青菜、三絲丸湯、季節水果	粄條湯	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>
18	7	未粉湯	白飯、粉蒸排骨、菇燒烤麩、 時令青菜、海帶結排骨湯、季節水果	地瓜粥	<b>\</b>	<b>\</b>	<b>V</b>	>
19	二	吐司、牛奶	白飯、味噌鮭魚、蛤蜊絲瓜、 時令青菜、蘿蔔湯、季節水果	紅豆燕麥	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>
20	三	冬粉湯	義大利肉醬麵、玉米濃湯、季節水果	芋泥包 豆漿	<b>&gt;</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>&gt;</b>
21	四	米苔目 芋圓湯	胚芽米飯、糖醋排骨、蒜香四季豆、 時令青菜、羅宋湯、季節水果	陽春麵	>	<b>\</b>	<b>&gt;</b>	>
22	五	蔬菜濃湯	白飯、麵輪滷肉、芹香干絲、 時令青菜、蘿蔔大骨湯、季節水果	綠豆西米露	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>
25	~	綠豆蒜	五穀飯、蒲燒鯛魚、玉米馬鈴薯炒蛋、 時令青菜、素食番茄紅燒湯、季節水果	肉鬆稀飯	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>
26	ニ	洋芋濃湯	白飯、照燒雞肉、開陽白菜、 時令青菜、海帶芽味噌湯、季節水果	雞絲蛋麵	<b>\</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>\</b>
27	Ξ	牛奶西谷米	<b>咖哩雞肉飯、蘿蔔湯、季節水果</b>	香酥蔥油 餅、豆漿	>	<b>V</b>	<b>V</b>	>
28	깯	<b>薏仁甜湯</b>	白飯、打拋豬、滷味三拼、 時令青菜、冬瓜排骨湯、季節水果	紅豆西米露	<b>&gt;</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>&gt;</b>
29	五	<b>蛋糕、麥茶</b>	白飯、冬瓜滷肉、炒麵腸、 時令青菜、酸辣湯、季節水果	榨菜肉絲麵	<b>&gt;</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>&gt;</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。
- ◎ 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。