2024年8月份幼兒營養餐點表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 日期 | ♥使用國產豬，肉品均採用冷凍CAS優良肉品、豬肉。  ♥提供食材均以當季本土農產品，蔬菜水果為主.♥若遇有季節性或天候特殊因素餐點將會以新鮮菜色供應而略為調整 | 8/1（四） | 8/2（五） |
| 上午點心 | 蔬菜油豆腐湯 | 玉米濃湯 |
| 午餐 | 絲瓜肉絲香菇粥  家常豆腐  翠綠蔬菜 | 肉絲涼麵  炒蛋  蒜香空心菜湯 |
| 下午點心 | 蔬菜冬粉+水果 | 小飯糰.柴魚湯  水果 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 8/5（一） | 8/6（二） | 8/7（三） | 8/8（四） | 8/9五） |
| 上午點心 | 枸杞麻香麵線 | 蔬菜小魚羹 | 紅豆小米麥片甜粥 | 小烏龍湯麵 | 海帶芽豆腐湯 |
| 午餐 | 吻仔魚肉絲蛋炒飯  翠綠蔬菜  凍豆腐湯 | 芹香竹筍肉粥  蔬菜燒豆腐 | 高麗香菇肉羹飯  滷蛋 | 洋蔥沙茶肉絲燴飯  翠綠蔬菜  味噌湯 | 肉絲蛋炒麵 翠綠蔬菜  黃豆芽湯 |
| 下午點心 | 蒜香蔬菜稀飯  水果 | 蔬菜米粉湯  水果 | 蔬菜寬麵  水果 | 蔬菜油豆腐細粉  水果 | 綠豆地瓜湯  水果 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 8/12(一） | 8/13（二） | 8/14（三） | 8/15（四） | 8/16（五） |
| 上午點心 | 蛋花麵線 | 蔬菜雞蛋粥 | 空心菜小魚羹 | 蔬菜油豆腐湯 | 玉米洋蔥濃湯 |
| 午餐 | 香芋肉絲香菇粥  家常豆腐  翠綠蔬菜 | 加里豬肉燴飯 紅燒豆腐  蔬菜蛋花湯 | 芹菜炒肉絲.  紅蘿蔔炒蛋  翠綠蔬菜.  冬瓜湯 | 洋蔥炒肉絲 滷油豆腐 翠綠蔬菜  薑絲帶芽湯 | 台式肉絲炒麵  蔬菜炒蛋 大黃瓜湯 |
| 下午點心 | 蔬菜冬粉  水果 | 小烏龍麵  水果 | 綠豆薏仁湯  水果 | 蔬菜粄條湯  水果 | 八寶麥片粥  水果 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 8/19（一） | 8/20（二） | 8/212（三） | 8/22（四） | 8/23（五） |
| 上午點心 | 蔬菜小烏龍麵 | 蔬菜麵線 | 玉米雞蛋粥 | 蔬菜小魚羹 | 蘿蔔油豆腐湯 |
| 午餐 | 茄汁肉絲蛋炒飯  翠綠蔬菜  薑絲帶芽湯 | 蘿蔔燒肉 洋蔥豆腐 翠綠蔬菜  黃豆芽湯 | 蕃茄洋蔥肉醬麵 翠綠蔬菜  金針湯 | 白蘿蔔芹香肉粥  蔥燒豆腐  翠綠蔬菜 | 加里青豆雞丁燴飯  蔬菜炒蛋  味曾湯 |
| 下午點心 | 糙米蔬菜鹹粥  水果 | 肉羹冬粉  水果 | 韮香米粉湯  水果 | 蔬菜寬麵  水果 | 小米黑芝麻甜稀飯  水果 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 8/26（一） | 8/27（二） | 8/28(三) | 8/29(四) | 8/30（五） |
| 上午點心 | 莧菜小魚羹 | 枸杞麵線 | 蔬菜湯米粉 | 洋蔥味噌豆腐湯 | 蔬菜冬粉 |
| 午餐 | 吻仔魚青蔥  玉米蛋炒飯. 蔬菜凍豆腐湯 | 高麗菜肉羹飯  蔬菜炒蛋 | 絲瓜肉絲粥  蔬菜燒豆腐 | 咖哩肉絲燴飯   翠綠蔬菜  大黃瓜湯 | 木須肉絲炒麵 .  翠綠蔬菜.  活力菇菇湯 |
| 下午點心 | 紅豆小米麥片甜粥  水果 | 蔬菜小魚稀飯  水果 | 陽春麵  水果 | 蔬菜鹹粥  水果 | 綠豆地瓜湯  水果 |