



108. 10月份幼兒餐點營養食譜

日期	上午營養點心	營養午餐(天天含水果)	下午營養點心
1 (二)	蔥燒雞絲麵	肉絲蛋炒飯+玉米排骨湯	紅豆薏仁
2 (三)	麵疙瘩湯	滷瓜仔肉+青菜+蒸蛋+南瓜排骨湯	仙草蜜
3 (四)	土司夾肉鬆+牛奶	番茄義大利肉醬麵+玉米濃湯	檸檬愛玉
4 (五)	蛋花麵線	紅燒豆腐+炒雞丁+青菜+味噌小魚湯	紅白蘿蔔關東煮
5 (六)	肉絲玉米粥	紅燒豬肉蔬菜麵	地瓜甜湯
6 (日)	假日		
7 (一)	鮮肉包+牛奶	鍋燒意麵	沙其馬+麥茶
8 (二)	銀絲卷+牛奶	肉燥乾麵+高麗菜什錦湯	綠豆粉條湯
9 (三)	雞肉玉米粥	絞肉麵筋+青菜+芹菜豆皮+貢丸湯	鳳梨菜燕
10 (四)	 <p>國慶日連假</p>		
11 (五)			
12 (六)			
13 (日)			
14 (一)	毛豆肉絲冬粉	金瓜香菇肉燥粥+蒜泥白肉	綠豆湯
15 (二)	蔬菜蛋餅+枸杞茶	什錦鍋燒意麵	紫米甜粥
16 (三)	蘿蔔豆腐米粉羹	螞蟻上樹+青菜+肉燥豆腐+味噌小魚湯	銀絲卷+蜜茶
17 (四)	草莓吐司+白木耳湯	海鮮什錦炒麵+蔬菜排骨湯	胡瓜煎餅+冬瓜茶
18 (五)	肉絲蔬菜麵疙瘩	洋葱雞肉+番茄豆腐煲+清炒高麗菜+蛋花湯	小米葡萄乾粥
19 (六)	週休		
20 (日)	假日		
21 (一)	榨菜肉絲冬粉	咖哩雞肉燴飯+紫菜蛋花湯	麵線肉羹
22 (二)	湯餃蛋花湯	大海麵(金針菇+香菇+木耳+筍絲+高麗菜)	奶皇包+麥茶
23 (三)	台式米苔目	照燒肉片+菜圃蛋+青菜+金針排骨湯	關東煮
24 (四)	總匯三明治+蛋花湯	肉燥乾麵+滷味+黑木耳排骨湯	蘿蔔糕湯
25 (五)	白菜肉羹麵	蒸蛋+花枝丸+肉絲青菜+海帶芽湯	鯖魚米苔目
26 (六)	週休		
27 (日)	假日		
28 (一)	三色雞絲麵	素火腿什錦三色豆蛋炒飯+紫菜湯	綠豆薏仁湯
29 (二)	蛋餅+枸杞茶	台式陽春麵+滷蛋	蘿蔔蔬菜粥
30 (三)	美濃板條湯	蔥燒雞肉+紅蘿蔔蛋+炒青菜+翡翠魚丸湯	茶葉蛋+麥茶
31 (四)	火腿吐司+菊花茶	榨菜肉絲湯麵+照燒肉片	肉絲蔬菜麵疙瘩

