

桃園市蘆竹區頂社國小附設幼兒園 112年1-2月餐點表

日期	早點	午餐					午點	餐點類別檢核				
		主食	主菜	副菜一	副菜二	湯		全穀根莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	水果類	
1/3	二	雞塊+麥茶	香Q白飯	普羅旺斯煮魚	干片小炒	蔬炒黑輪	海芽蛋花湯	炒板條	V	V	V	V
4	三	大滷湯麵	香Q白飯	安東燉雞	大桶滷味	紅仁敏豆	結頭菜排骨湯	小肉包+低糖豆漿	V	V	V	V
5	四	肉末炒飯	糙米飯	筍香滷肉	珍珠炒蛋	薑炒海龍	味噌豆腐湯	綠豆地瓜湯	V	V	V	V
6	五	米粉湯麵	日式烏龍麵	蒜蓉雞翅	黃瓜鮮燴	香酥蘿蔔糕	新竹米粉湯	果醬吐司+鮮奶	V	V	V	V
7	六	絲瓜麵線	燕麥飯	醬燒肉排	金黃肉醬	螞蟻上樹	蘿蔔魷魚羹湯	奶黃包+柚子茶	V	V	V	V
9	一	金瓜炒米粉	麥片飯	奶香燉肉	香酥雞塊	油腐肉末	綠豆粉圓湯	蘿蔔糕+黃瓜肉片湯	V	V	V	V
10	二	地瓜稀飯+紅蘿蔔炒蛋	胚芽米飯	可樂雞腿	蒜香高麗	魚香炒蛋	佛手肉片湯	銀絲卷+薏仁糙米漿	V	V	V	V
11	三	味噌烏龍湯麵	千島香鬆飯	蒜香炒肉片	柴香白玉	沙茶雙味	榨菜肉絲湯	紅豆麥片湯	V	V	V	V
12	四	麻香雞麵線	香Q白飯	三杯魚丁	紅絲炒蛋	木須扁蒲	時蔬針菇湯	滷味	V	V	V	V
13	五	義大利肉醬筆管麵	小米麵	味噌薑燒肉片	肉燥福丸燒	翠炒小瓜	馬鈴薯濃湯	芋頭吐司+鮮奶	V	V	V	V
16	一	吻魚瘦肉粥	台式炒飯	黃金魚排	麻婆豆腐	白菜滷	玉米蛋花湯	蔥肉餡餅+什蔬排骨湯	V	V	V	V
17	二	雜菜冬粉	香Q白飯	香濃咖哩豬	什錦黃瓜	鍋燒海結	香菇雞湯	酸辣湯餃	V	V	V	V
18	三	肉燥乾麵	香Q白飯	瓜仔雞	銀芽肉絲	甜醬關東煮	筍香排骨湯	菠蘿麵包+鮮奶	V	V	V	V
19	四	肉絲米粉湯	燕麥飯	鐵路排骨	椒鹽地瓜	蕃茄炒蛋	和風小魚湯	奶黃包+低糖豆漿	V	V	V	V
2/13	一	地瓜稀飯+吻魚玉米炒蛋	香Q白飯	咖哩雞丁	白菜滷	芝麻蜜燒黑干	味噌海帶湯	酸辣湯餃	V	V	V	V
14	二	咖哩烏龍湯麵	糙米飯	BBQ豬排	紅麴肉燥	鮮炒合掌瓜	田園南瓜湯	草莓麵包+鮮奶	V	V	V	V
15	三	雞茸炒飯	肉鬆飯	義式燉雞	蒜味高麗	三杯麵腸	四寶甜湯	加熱滷味	V	V	V	V
16	四	肉燥乾麵	胚芽米飯	蒜泥肉片	柴香丸子燒	玉米炒蛋	白玉雞丁湯	蘿蔔糕+黃瓜排骨湯	V	V	V	V
17	五	肉絲炒米粉	麥片飯	雞肉親子丼	肉片豆腐煲	芹香什錦	麵線羹湯	義大利肉醬筆管麵	V	V	V	V
18	六	鍋貼+時蔬排骨湯	藜麥飯	清蒸魚	翠炒時蔬	紅蘿蔔炒蛋	大頭菜排骨湯	小芋泥包+低糖豆漿	V	V	V	V
20	一	豬肉味噌烏龍麵	香菇油飯	蒜酥豬排	木須黃瓜	沙菜干片	玉米蛋花湯	關東煮	V	V	V	V
21	二	五穀米排骨粥	燕麥飯	暖呼麻油雞	塔香豬肉寬粉	咖哩獅子頭	時瓜湯	白菜雲吞湯	V	V	V	V
22	三	擔仔麵	香Q白飯	黑椒肉片	和風白玉	滷蛋肉末	筍片雞丁湯	奶黃包+鮮奶	V	V	V	V
23	四	白醬螺旋麵	香Q白飯	五香滷棒腿	冬瓜肉燥	蛋酥白菜	柴香豆腐湯	蔬菜冬粉湯	V	V	V	V
24	五	肉絲炒麵	小米飯	塔香燒魚	茄汁炒蛋	韭香豆芽菜	洋芋濃湯	葡萄吐司+薏仁糙米漿	V	V	V	V

本菜單會因應季節、課程及活動作進行微調，將不另行告知，盡請見諒！

★本園一律使用國產豬、雞、牛肉食材