

桃園市蘆竹區頂社國小附設幼兒園112年 5月餐點表

日期		早上點心	午 餐					下午點心	餐點類別檢核			
				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	一	淋醬蘿蔔糕	胚芽米飯	塔香鍋燒雞	黃瓜什錦	螞蟻上樹	海芽蛋花湯	沙茶炒麵	V	V	V	V
2	二	三絲麵線	香Q白飯	古早味排骨	鮮菇白菜	茄汁炒蛋	枕瓜肉絲湯	地瓜芋圓椰奶	V	V	V	V
3	三	高麗菜飯	千島香鬆飯	麻油雞	蒜蓉滷味	黑椒炒芽菜	酸辣湯	肉絲炒米粉	V	V	V	V
4	四	奶黃包+鮮奶	糙米飯	普羅旺斯煮魚	薑味海根	海苔魷魚燒	綠豆薏仁湯	蔬菜冬粉湯	V	V	V	V
5	五	陽春湯麵	燕麥飯	鹽水雞	瓜仔肉燥	木須扁蒲	羅宋湯	慶生蛋糕+低糖豆漿	V	V	V	V
8	一	吻魚蔬菜粥	小米飯	銀蘿燒肉	冬瓜彩繪	芝麻蜜汁黑干	玉米蛋花湯	小肉包+米漿	V	V	V	V
9	二	麻香雞麵線	茄汁螺旋麵	蒜味雞腿	筍炒肉末	蔬炒時豆	刺瓜肉絲湯	南瓜濃湯	V	V	V	V
10	三	擔仔麵	香Q白飯	黑椒肉片	香酥雞肉排	韓式部隊鍋	肉骨茶湯	波蘿麵包+鮮奶	V	V	V	V
11	四	肉醬螺旋義大利麵	胚芽米飯	香濃咖哩魚	塔香豬肉寬粉	紅蘿蔔炒蛋	柴香味噌湯	鍋貼+蔬菜蛋花湯	V	V	V	V
12	五	咖哩炒飯	燕麥飯	卡滋豬排	莎莎肉醬	醬燒海龍	沙茶肉羹湯	綠豆地瓜西谷米甜湯	V	V	V	V
15	一	小米稀飯+紅絲炒蛋	糙米飯	迷迭香腿排	木須小瓜	麻婆豆腐	結頭菜排骨湯	雞塊+冬瓜茶	V	V	V	V
16	二	客家板條湯	五穀米飯	塔香魚丁	芹香什炒	炒鮮筍	味噌海芽湯	綠豆花生仁湯	V	V	V	V
17	三	肉燥拌麵	香Q白飯	瓜仔雞	泡菜年糕	蔥爆肉絲	藥膳排骨湯	燒賣+豆漿	V	V	V	V
18	四	翡翠炒飯	日式烏龍麵	蒜泥肉片	玉米炒蛋	海山醬蘿蔔	南瓜濃湯	豆皮鍋燒冬粉	V	V	V	V
19	五	菇菇雞蓉粥	香Q白飯	照燒雞丁	海結麵輪	椒鹽地瓜條	佛手肉絲湯	玉米麵包+優酪乳	V	V	V	V
22	一	豬肉絲瓜麵線	胚芽米飯	黃金魚排	干丁肉燥	薑味冬瓜	芙蓉濃湯	油腐米粉湯	V	V	V	V
23	二	什錦肉絲炒麵	燕麥飯	三杯雞	鮮菇扁蒲	韓式拌雜菜	胡瓜排骨湯	吐司果醬+鮮奶	V	V	V	V
24	三	榨菜肉絲麵	香Q白飯	醬爆鴨丁	夜市魷魚羹	韭香銀芽	味噌豆腐湯	奶香義大利麵	V	V	V	V
25	四	烏龍味噌湯麵	肉鬆飯	五香雞腿	雙色咖哩	鮮炒高麗	紅豆芋圓湯	炸花枝丸+海芽蛋花湯	V	V	V	V
26	五	雜菜冬粉	香Q白飯	薑燒肉片	翡翠芙蓉	香酥雞塊	香菇雞湯	小饅頭+豆漿	V	V	V	V
29	一	絲瓜麥片粥	小米飯	安東燉雞	玉米肉末	芹香彩絲	海結排骨湯	炒板條	V	V	V	V
30	二	茄汁鐵板麵	香Q白飯	家鄉燉肉	丸子兄弟	洋蔥炒蛋	冬瓜雞丁湯	關東煮	V	V	V	V
31	三	肉燥米粉	香Q白飯	蒜香雞丁	日式蘿蔔煮	沙茶豆干片	麵線羹	小芝麻包+豆漿	V	V	V	V

本菜單會因應季節、課程及活動進行維調、將不另行告知，盡請見諒！

★本園一律使用國產豬、雞、牛肉食材