

桃園市蘆竹區頂社國小附設幼兒園 112-1學年度10月餐點表

日期		早上點心	午 餐					下午點心	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
2	一	醬燒小肉包+柚子茶	小米飯	金黃燉肉	什錦小炒	鮮炒蒲瓜	芙蓉濃湯	水餃+蔬菜蛋花湯	V	V	V	V
3	二	沙茶烏龍麵	糙米飯	迷迭香雞腿	塔香蕃茄肉末	奶焗白菜	肉骨茶湯	古早味蛋糕+豆漿	V	V	V	V
4	三	香菇雞湯麵線	胚芽米飯	古早味大排	甜醬關東煮	翠炒綠蔬	紅豆薏仁湯	燒賣+鮮奶	V	V	V	V
5	四	扁蒲鹹粥	海苔飯	義式魚丁	時蔬高麗	酥炸雙拼	柴香味噌湯	蘿蔔糕湯	V	V	V	V
6	五	咖哩炒飯	五穀米飯	筍香滷肉	海味炒蛋	韭香銀芽	香菇雞湯	慶生蛋糕+鮮奶	V	V	V	V
9	一	調整放假	國慶連假			國慶連假	國慶連假	調整放假	V	V	V	V
10	二	國慶連假	國慶連假			國慶連假	國慶連假	國慶日放假	V	V	V	V
11	三	小米粥+吻魚玉米炒	香Q白飯	枸杞麻香肉片	豆腐煲	芝麻海根	地瓜湯	紅豆麵包+鮮奶	V	V	V	V
12	四	肉醬麵	香鬆飯	三杯魚	田園玉米	韓式部隊鍋	肉羹湯	小饅頭+薏仁糙米漿	V	V	V	V
13	五	肉絲炒飯	麥片飯	銀蘿燒肉	香酥小雞丁	茄汁炒蛋	時瓜鮮菇湯	味噌蛋花湯	V	V	V	V
16	一	滷肉飯+蘿蔔湯	麻香肉絲炒飯	香烤翅小腿	髮菜時蔬羹	紹子肉醬	和風小魚湯	豆沙包+薏仁糙米漿	V	V	V	V
17	二	金瓜炒米粉	香Q白飯	洋芋燉肉	紅蘿蔔炒蛋	泰式肉丸子	薑絲冬瓜湯	玉米濃湯	V	V	V	V
18	三	日式烏龍麵	五穀米飯	香酥魚排	鮮燴什錦	油腐肉末	綠豆粉圓湯	全麥吐司+鮮奶	V	V	V	V
19	四	鍋貼+四神湯	糙米飯	糖醋豬排	紅蔥香拌雞	鍋燒海結	青木瓜湯	客家粿條湯	V	V	V	V
20	五	香菇瘦肉粥	小米飯	瓜仔雞	芹香什炒	蔥爆肉絲	巧達濃湯	番茄蔬菜豆腐湯	V	V	V	V
23	一	蘿蔔糕+海芽蛋花湯	日式烏龍麵	紅燒豬腩	白菜滷	蒜蓉雙味	黃瓜雞丁湯	燒仙草	V	V	V	V
24	二	吻仔魚粥	胚芽米飯	奶香南瓜雞	魚香炒蛋	塔香海龍	魷魚羹湯	奶黃包+鮮奶	V	V	V	V
25	三	酸辣湯餃	香Q白飯	烤肉醬豬排	彩椒黑輪	回鍋高麗	味噌湯	蒸地瓜+麥茶	V	V	V	V
26	四	茄汁螺旋義大麵	麥片飯	香滷雞腿	金黃珍珠蛋	紅麴肉燥	蘿蔔肉絲湯	油腐冬粉湯	V	V	V	V
27	五	什錦炒麵	燕麥飯	豆瓣魚	香酥雞堡	韓式拌雜菜	蔬菜菇菇湯	虎皮蛋糕+豆漿	V	V	V	V
30	一	玉米肉末粥	香Q白飯	香濃咖哩雞	大根燒	蜜汁黑豆干	佛手排骨湯	紅豆雪蓮子湯	V	V	V	V
31	二	炒米粉	五穀米飯	醬爆肉片	敏豆肉絲	海苔魷魚丸	田園南瓜湯	肉絲羹麵	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