

桃園市蘆竹區頂社國小附設幼兒園112學年度11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<br>根莖類 | 豆魚<br>肉蛋類 | 蔬菜類 | 水果類 |
| 1  | 三 | 奶香通心麵      | 藜麥飯  | 香滷腿排   | 沙茶雙味  | 暖呼呼部隊鍋 | 紅豆紫米湯   | 蒸地瓜+豆漿    | V         | V         | V   | V   |
| 2  | 四 | 鍋燒雞絲麵      | 糙米飯  | 麻油鮮菇肉片 | 瓜仔肉燥  | 芹香什錦   | 酸辣湯     | 番茄蔬菜豆腐湯   | V         | V         | V   | V   |
| 3  | 五 | 肉絲蛋炒飯      | 麥片飯  | 越式檸檬雞  | 紅絲炒蛋  | 塔香豬肉寬粉 | 枕瓜肉絲湯   | 銀絲卷+鮮奶    | V         | V         | V   | V   |
| 6  | 一 | 南瓜雜糧小饅頭+麥茶 | 小米飯  | 蘿蔔燉肉   | 雞塊    | 彩繪玉米   | 海芽蛋花湯   | 什錦湯麵      | V         | V         | V   | V   |
| 7  | 二 | 蘿蔔糕+白菜蛋花湯  | 燕麥飯  | 迷迭香雞腿  | 莎莎肉醬  | 蛋酥白菜   | 佛手肉絲湯   | 葡萄吐司+低糖豆漿 | V         | V         | V   | V   |
| 8  | 三 | 冬粉炒肉末      | 香Q白飯 | 砂鍋肉片   | 什炒黃瓜  | 滷香世家   | 南瓜濃湯    | 奶黃包+鮮奶    | V         | V         | V   | V   |
| 9  | 四 | 豬肉絲瓜麵線     | 五穀米飯 | 南洋咖哩雞  | 薑味海根  | 蔥炒黑輪   | 和風小魚湯   | 關東煮       | V         | V         | V   | V   |
| 10 | 五 | 客家板條湯      | 擔擔乾麵 | 岩燒肉排   | 鮮菇高麗  | 三杯油腐   | 肉骨茶湯    | 綠豆地瓜湯     | V         | V         | V   | V   |
| 13 | 一 | 玉米肉末粥      | 麥片飯  | 醬爆鴨丁   | 干片小炒  | 髮菜時蔬羹  | 金針肉絲湯   | 小饅頭+豆漿    | V         | V         | V   | V   |
| 14 | 二 | 炒米粉        | 小米飯  | 黑胡椒排骨  | 蕃茄炒蛋  | 鮮菇扁蒲   | 筍香羹湯    | 陽春麵       | V         | V         | V   | V   |
| 15 | 三 | 日式炒麵       | 香鬆飯  | 安東燉雞   | 和風蘿蔔煮 | 炸醬肉末   | 金黃蛋花湯   | 酸辣板條湯     | V         | V         | V   | V   |
| 16 | 四 | 小米雞茸粥      | 五穀米飯 | 壽喜燒肉片  | 麥香雞   | 翠綠敏豆   | 綠豆粉圓湯   | 咖哩烏龍麵     | V         | V         | V   | V   |
| 17 | 五 | 雲吞麵        | 香Q白飯 | 可樂雞翅   | 咖哩肉醬  | 蒜炒時蔬   | 薑絲冬瓜湯   | 草莓麵包+鮮奶   | V         | V         | V   | V   |
| 20 | 一 | 紅豆麥片湯      | 香菇油飯 | 御膳大排   | 甜醬關東煮 | 金黃珍珠   | 日式海芽湯   | 海芽粉絲煲     | V         | V         | V   | V   |
| 21 | 二 | 吻魚蔬菜粥      | 藜麥飯  | 黃金魚排   | 油蔥香拌雞 | 蠔香海結   | 洋芋濃湯    | 鍋貼+蘿蔔湯    | V         | V         | V   | V   |
| 22 | 三 | 滷肉飯+燙青菜    | 胚芽米飯 | BBQ豬排  | 銀芽三絲  | 夜市魷魚羹  | 香菇雞湯    | 雞塊+豆漿     | V         | V         | V   | V   |
| 23 | 四 | 新竹米粉湯      | 香Q白飯 | 匈牙利雞丁  | 蒜滷雙味  | 芹香肉片   | 黃瓜肉絲湯   | 芝麻包+鮮奶    | V         | V         | V   | V   |
| 24 | 五 | 茄汁蛋炒飯      | 麥片飯  | 香濃咖哩豬  | 薑燒冬瓜  | 雞米花    | 沙茶時蔬豆腐湯 | 玉米濃湯麵     | V         | V         | V   | V   |
| 27 | 一 | 綠豆薏仁湯      | 小米飯  | 塔香鍋燒魚  | 麻婆豆腐  | 韓式拌雜菜  | 田園南瓜湯   | 擔仔麵       | V         | V         | V   | V   |
| 28 | 二 | 玉米肉茸炒飯     | 海苔飯  | 茄汁燉肉   | 魚香炒蛋  | 滷味燙    | 銀耳甜湯    | 蔥肉餡餅+豆漿   | V         | V         | V   | V   |
| 29 | 三 | 香菇瘦肉粥      | 香Q白飯 | 五香雞腿   | 蔬炒小瓜  | 白玉肉羹   | 薑絲海結湯   | 味噌蛋花湯     | V         | V         | V   | V   |
| 30 | 四 | 蕃茄蛋花湯餃     | 燕麥飯  | 打拋豬    | 白菜滷   | 酥炸雙拼   | 柴香味噌湯   | 古早味蛋糕+鮮奶  | 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