

桃園市蘆竹區頂社國小附設幼兒園8.9月份餐點表

日期		早點	午		餐					午點	餐點類別檢核			
			主食	主菜	副菜一	副菜二	副菜三	湯	水果		全穀根莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	水果類
31	一	擔仔麵	白飯	椰香咖哩豬	絲瓜寬粉	蠔油素雞片	時令青菜	海芽蛋花湯	水果	燒賣+味噌湯	V	V	V	V
1	二	鮮菇蟹絲粥	白飯	塔香三杯雞	宜蘭西魯肉	梅粉地瓜條	時令青菜	青木瓜肉片湯	水果	黑糖糕+鮮奶	V	V	V	V
2	三	珍珠貢丸湯	海苔肉鬆飯	醬燒油腐	冬瓜肉燥	芹香時蔬	時令青菜	枸杞山藥湯	水果	草莓吐司+洛神花茶	V	V	V	V
3	四	酸辣湯餃	胚芽米飯	蒜香雞腿	紅仁炒蛋	雪蓮子麵筋	時令青菜	鮮蔬菇菇湯	水果	奶黃包+豆漿	V	V	V	V
4	五	什錦炒麵	芝麻飯	糖醋魚丁	蘿蔔什錦	油燜桂筍	時令青菜	玉米濃湯	水果	白菜餛飩湯	V	V	V	V
7	一	肉絲炒飯	糙米飯	香菇瓜仔雞	鮑菇扁蒲	彩繪干絲	時令青菜	羅宋湯	水果	水餃+味噌湯	V	V	V	V
8	二	肉羹麵線	白飯	豆瓣燒魚	韭香銀芽	海根炒肉絲	時令青菜	綠豆粉圓湯	水果	珍珠丸+冬瓜雞丁湯	V	V	V	V
9	三	榨菜肉絲湯麵	白飯	貴妃雞排	小瓜肉羹	蒜香豆薯	時令青菜	薏仁排骨湯	水果	肉醬包+海芽蛋花湯	V	V	V	V
10	四	蔬菜冬粉湯	燕麥飯	滑蛋豬肉丼	鮮炒高麗	咖哩肉丸子	時令青菜	酸辣湯	水果	黑糖紅豆QQ湯	V	V	V	V
11	五	鮮菇玉米粥	台式炒飯	可樂滷雞翅	金茸佛手瓜	椒鹽甜條	時令青菜	白玉肉片湯	水果	羅宋麵包+薏仁米漿	V	V	V	V
14	一	味噌烏龍麵	白飯	泡菜豬肉鍋	鮮筍肉絲	雙菇燴豆腐	時令青菜	小魚海芽湯	水果	雞塊+紅茶	V	V	V	V
15	二	肉醬乾麵	燕麥飯	五香雞腿	鮭魚炒蛋	螞蟻上樹	時令青菜	田園南瓜湯	水果	銀絲卷+ 黃瓜雞湯	V	V	V	V
16	三	叻仔魚粥	白飯	烤肉醬大排	黃瓜什錦	鮮炒萵苣	時令青菜	肉骨茶湯	水果	玉米麵包+光泉豆漿	V	V	V	V
17	四	金瓜炒米粉	白飯	甜椒燉雞	芽菜炒肉絲	香香滷蛋	時令青菜	味噌湯	水果	銀絲卷	V	V	V	V
18	五	義大利肉醬麵	紫米飯	香酥魚排	芹香什炒	瓜仔肉	時令青菜	香菇雞湯	水果	豆沙包+光泉鮮奶	V	V	V	V
21	一	小白菜蛋蛋麵線	炸醬麵	塔香雞腿排	脆炒涼薯	珍菇白花菜	時令青菜	紅豆小湯圓	水果	蕃茄豆腐湯餃	V	V	V	V
22	二	南瓜粥	白飯	金豬燒蹄膀	蒜酥敏豆	彩繪冬瓜	時令青菜	芙蓉濃湯	水果	滷蛋+味噌湯	V	V	V	V
23	三	翡翠燒賣+肉骨茶湯	白飯	椒鹽翅小腿	白菜鱈魚丸	海帶雙結	時令青菜	榨菜肉絲湯	水果	南瓜小饅頭+光泉鮮奶	V	V	V	V
24	四	日式烏龍湯麵	什穀米飯	蜜汁豬排	鮮炒蒲瓜	玉米雞茸	時令青菜	關東煮黑輪湯	水果	鍋貼+冬瓜肉絲湯	V	V	V	V
25	五	蘿蔔糕+黃瓜菇菇湯	小米飯	香滷雞翅	黃金蔬菜條	魚香炒蛋	時令青菜	金茸大瓜湯	水果	綠豆薏仁湯	V	V	V	V
26	六	稀飯 +香菇麵筋 +蕃茄炒蛋	胚芽米飯	紅燒魚丁	蒜香高麗	五更豆腐	時令青菜	竹筍雞丁湯	水果	水煎包+蘿蔔湯	V	V	V	V
28	一	麻油雞乾麵線	燕麥飯	越式檸檬雞	黃瓜鮮魷	干片肉絲	時令青菜	玉米蛋花湯	水果	翡翠燒賣+酸辣湯	V	V	V	V
29	二	玉米濃湯麵	白飯	蘑菇豬柳	番茄炒蛋	海苔丸	時令青菜	三絲羹湯	水果	菠蘿麵包+光泉米漿	V	V	V	V
30	三	香菇雞湯雞絲麵	白飯	鹽酥雞	咖哩絞肉	塔香海茸	時令青菜	時瓜排骨湯	水果	芋頭吐司+優酪乳	V	V	V	V