

桃園市蘆竹區頂社國小附設幼兒園11月份餐點表

日期	早	點	午							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	豆魚	蔬菜類	水果類
												根莖類	肉蛋類		
2	一	馬拉糕+冬瓜茶	糙米飯	蒜泥肉片	珍菇蒲瓜	沙茶干片	時令青菜	海帶排骨湯	水果	古早味蛋糕+鮮奶	V	V	V	V	
3	二	蔬菜瘦肉粥	香Q白飯	五香雞腿	咖哩洋芋	雪蓮子麵筋	時令青菜	玉米芙蓉湯	水果	蕃茄蛋花湯餃	V	V	V	V	
4	三	義大利肉醬通心麵	海苔肉鬆飯	家常豆腐	珍菇翠瓜	香香滷味	時令青菜	燒仙草	水果	菠蘿麵包+薏仁米漿	V	V	V	V	
5	四	鍋燒雞絲麵	香Q白飯	瓜仔雞	紅蔘炒蛋	彩繪黑輪丁	時令青菜	薑絲冬瓜湯	水果	地瓜芋圓湯	V	V	V	V	
6	五	炒米粉	五穀米飯	柳葉魚	蕃茄莎莎肉醬	鮮菇高麗	時令青菜	柴香味噌湯	水果	小肉包+海芽蛋花湯	V	V	V	V	
9	一	銀絲卷+麥茶	香Q白飯	鮑菇燒雞	什炒胡瓜	油腐細粉	時令青菜	結頭排骨湯	水果	葡萄吐司+豆漿	V	V	V	V	
10	二	蘿蔔糕+蛋花湯	燕麥飯	普羅旺斯燉肉	香芹雞柳	什滷海結	時令青菜	竹筍金茸湯	水果	茶葉蛋+黃瓜肉絲湯	V	V	V	V	
11	三	肉絲蛋炒飯	香Q白飯	蠔香滷雞翅	鮮菇萵苣	打拋肉	時令青菜	薏仁排骨湯	水果	羅宋麵包+洛神花茶	V	V	V	V	
12	四	豬肉絲瓜麵線	香Q白飯	滑蛋肉片	白菜滷	海苔脆薯	時令青菜	三絲羹湯	水果	雜糧饅頭+海帶排骨湯	V	V	V	V	
13	五	燒賣+牛蒡肉絲湯	茄汁斜管麵	香酥魚排	薑燒冬瓜	韭香銀芽	時令青菜	小魚海芽湯	水果	玉米脆片+鮮奶	V	V	V	V	
16	一	奶黃包+柚子茶	胚芽米飯	匈牙利燉肉	玉米雞茸	花枝排	時令青菜	青木瓜排骨湯	水果	客家炒粄條	V	V	V	V	
17	二	稀飯+肉鬆+麵筋	香Q白飯	椰香咖哩雞	彩繪佛手	三杯麵腸	時令青菜	菇菇豆腐湯	水果	黑糖饅頭+豆漿	V	V	V	V	
18	三	日式炒麵	小米飯	蜜汁肉排	醬滷雙味	芹香彩絲	時令青菜	金黃南瓜湯	水果	鍋貼+酸辣湯	V	V	V	V	
19	四	肉羹米粉	糙米飯	蒜滷雞腿	洋蔥炒蛋	瓜瓜肉燥	時令青菜	蘿蔔肉片湯	水果	綠豆薏仁湯	V	V	V	V	
20	五	小米粥+紅絲炒蛋	胚芽米飯	麻婆燒魚	木須扁蒲肉絲	蒜香海龍	時令青菜	洋芋濃湯	水果	珍珠小貢丸湯	V	V	V	V	
23	一	燒賣+黃瓜肉絲湯	什穀米飯	鍋燒蘿勒雞	蕃茄炒蛋	蜜汁黑豆干	時令青菜	肉骨茶湯	水果	關東煮	V	V	V	V	
24	二	雲吞麵	台式炒飯	橙香里肌排	白醬薯塊	小瓜什錦	時令青菜	紅豆紫米湯	水果	水煎包+蘿蔔湯	V	V	V	V	
25	三	奶油雞肉義大利麵	香Q白飯	椒鹽翅小腿	柴香白玉	筍片麵輪	時令青菜	榨菜肉絲湯	水果	雞塊+冬瓜茶	V	V	V	V	
26	四	吻魚蔬菜粥	香Q白飯	海結燉豬腳	時蔬雞柳	敏豆甜條	時令青菜	冬瓜肉片湯	水果	牛角麵包+鮮奶	V	V	V	V	
27	五	玉米肉茸蛋炒飯	燕麥飯	義式風味魚	金茸黃瓜	滷蛋肉燥	時令青菜	麵線羹湯	水果	綠豆米苔目甜湯	V	V	V	V	
30	一	擔仔麵	香Q白飯	蘿蔔滷肉	田園四色	咖哩獅子頭	時令青菜	羅宋湯	水果	珍珠丸+味噌湯	V	V	V	V	

★本園一律使用國產豬、牛肉食材

