

桃園市蘆竹區頂社國小附設幼兒園3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
1	一	228補假												
2	二	醬燒大肉包 +柚子茶	香Q白飯	茄汁燉肉	什蔬雞柳	海結雙味	有機蔬菜	田園南瓜湯	水果	絲瓜麵線	V	V	V	V
3	三	擔仔麵	海苔肉鬆飯	家常豆腐	木須小瓜	日式蒸蛋	有機蔬菜	紅豆薏仁湯	水果	水餃+黃瓜肉絲湯	V	V	V	V
4	四	鍋燒雞絲麵	香Q白飯	壽喜燒肉片	蕃茄炒蛋	髮菜福州丸	有機蔬菜	竹筍雞丁湯	水果	草莓吐司+鮮奶	V	V	V	V
5	五	沙茶炒麵	糙米飯	砂鍋魚丁	油腐燒雞	絲瓜寬粉	有機蔬菜	藥膳排骨湯	水果	蘿蔔糕湯	V	V	V	V
8	一	古早味蒲瓜粥	香Q白飯	熱炒三杯鴨	吻魚炒蛋	雪蓮子麵筋	有機蔬菜	魷魚羹湯	水果	韓式馬鈴薯肉絲湯	V	V	V	V
9	二	玉米濃湯通心麵	胚芽米飯	蒜味雞腿	冬瓜肉燥	芹香炒干片	有機蔬菜	海芽蛋花湯	水果	菠蘿麵包+豆漿	V	V	V	V
10	三	蔬菜冬粉湯	千島香鬆飯	蔥燒排骨	泡菜雞肉鍋	炒三絲	有機蔬菜	青木瓜湯	水果	火鍋	V	V	V	V
11	四	茄汁炒飯	香Q白飯	咖哩魚丁	醬爆豬柳	菇菇鮮蔬	有機蔬菜	柴香味噌湯	水果	奶黃包*1+鮮奶	V	V	V	V
12	五	炒米粉	什穀米飯	家鄉燉肉	韭香銀芽	可樂餅	有機蔬菜	結頭菜湯	水果	紅豆紫米湯	V	V	V	V
15	一	肉絲炒飯	燕麥飯	蠔香雞腿排	紅蔥肉燥	繽紛時瓜	有機蔬菜	玉米濃湯	水果	鍋貼+大滷湯	V	V	V	V
16	二	吻魚蔬菜粥	什錦炒麵	薑母鴨	銀蘿燒豬腩	蒜香海帶根	有機蔬菜	筍片肉絲湯	水果	全麥吐司+薏仁米漿	V	V	V	V
17	三	蔬菜肉絲羹麵	香Q白飯	瓜仔雞	茶香Q蛋	鮮炒扁蒲	有機蔬菜	山藥排骨湯	水果	芝麻包+鮮奶	V	V	V	V
18	四	烏龍湯麵	糙米飯	古早味滷排骨	肉末燉油腐	什錦白菜	有機蔬菜	香菇雞湯	水果	炸雞塊+冬瓜茶	V	V	V	V
19	五	蒸地瓜塊+冬瓜肉絲湯	香Q白飯	義式燉魚	蔬炒肉絲	紅蘿蔔炒蛋	有機蔬菜	沙茶菇菇湯	水果	四寶甜湯	V	V	V	V
22	一	蕃茄蛋花湯麵	五穀米飯	肉骨茶燉肉	金黃豆腐	香酥雞	有機蔬菜	海結排骨湯	水果	水餃 + 味噌豆腐湯	V	V	V	V
23	二	義大利肉醬螺旋麵	香Q白飯	奶香玉米雞	京醬肉絲	鮮菇高麗	有機蔬菜	冬瓜湯	水果	魚丸蘿蔔湯	V	V	V	V
24	三	蔬菜雞絲麵	香Q白飯	糖醋豬排	時蔬鹽水雞	滷味燙	有機蔬菜	地瓜Q圓湯	水果	小饅頭 +米漿	V	V	V	V
25	四	白菜餛飩麵	香Q白飯	香滷雞腿	咖哩肉燥	香芹炒海絲	有機蔬菜	羅宋湯	水果	水煮蛋+味噌湯	V	V	V	V
26	五	肉醬麵	台式炒飯	椒鹽魚塊	洋蔥炒蛋	關東煮	有機蔬菜	佛手雞丁湯	水果	古早味蛋糕+鮮奶	V	V	V	V
29	一	蒲瓜瘦肉粥	燕麥飯	醬爆鴨丁	田園繪雞茸	薑味冬瓜	有機蔬菜	海芽小魚湯	水果	蘿蔔糕	V	V	V	V
30	二	麻油雞乾麵線	香Q白飯	五香雞腿排	筍丁肉燥	焗汁白菜	有機蔬菜	黃瓜肉片湯	水果	綠豆地瓜湯	V	V	V	V
31	三	五穀米粥+蘿蔔炒蛋	香Q白飯	黑胡椒排骨	五更豆腐	彩椒黃芽菜	有機蔬菜	白玉貢丸湯	水果	起酥蛋糕+豆漿	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肉、雞肉(含再製加工品)。