

桃園市蘆竹區頂社國小附設幼兒園110年5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
3	一	奶黃包+麥茶	胚芽米飯	義式燉魚	干片小炒	麥香雞	時令青菜	芙蓉濃湯	水果	鍋貼+蔬菜蛋花湯	V	V	V	V
4	二	三絲麵線	燕麥飯	左宗棠雞	白菜滷	紅蔘炒蛋	時令青菜	時瓜肉片湯	水果	草莓吐司+豆漿	V	V	V	V
5	三	肉燥麵	千島香鬆飯	關東煮	腰果青花菜	雪蓮子麵筋	時令青菜	冬瓜茶山粉圓	水果	米苔目綠豆湯	V	V	V	V
6	四	地瓜鹹稀飯	白飯	蜜醬雞腿	珍珠玉米肉末	滷雙味	時令青菜	蕃茄蛋花湯	水果	水煮蛋+鮮奶	V	V	V	V
7	五	蘿蔔糕+冬瓜排骨湯	五穀米飯	鮮味蝦排	蒜泥肉片	洋蔥炒蛋	時令青菜	肉骨茶湯	水果	客家板條湯	V	V	V	V
10	一	玉米湯餃	培根蛋炒飯	蒜香肉排	翠炒佛手	家常豆腐	時令青菜	魷魚羹湯	水果	羅宋麵包+豆漿	V	V	V	V
11	二	鮮菇叻魚蔬菜粥	糙米飯	甜麵醬燒鴨	海芽炒蛋	髮菜福州丸	時令青菜	鮮筍肉片湯	水果	肉包+米漿	V	V	V	V
12	三	肉燥拌麵	白飯	椒鹽魚丁	沙茶滷味	咖哩白花菜	時令青菜	山藥排骨湯	水果	馬鈴薯排骨湯	V	V	V	V
13	四	肉醬螺旋義大利麵+麥茶	胚芽米飯	壽喜燒肉片	蕃茄炒蛋	薑味海根	時令青菜	結頭菜雞丁湯	水果	麻香雞乾麵線	V	V	V	V
14	五	鐵板菇菇醬麵	燕麥飯	燒烤腿排	紅麴肉燥	螞蟻上樹	時令青菜	味噌湯	水果	綠豆地瓜西谷米甜湯	V	V	V	V
17	一	肉絲炒飯	什穀米飯	黑椒魚丁	時蔬雞柳	椒鹽地瓜	時令青菜	海芽蛋花湯	水果	雞塊+冬瓜茶	V	V	V	V
18	二	蔬菜冬粉雞蓉湯	白飯	越式檸檬雞	金茸絲瓜	香噴噴肉燥	時令青菜	雙色蘿蔔湯	水果	豆沙包+鮮奶	V	V	V	V
19	三	豬肉絲瓜麵線	白飯	卡滋豬排	培根馬鈴薯	滷味燙	時令青菜	綠豆薏仁湯	水果	關東煮	V	V	V	V
20	四	金瓜米粉	茄汁螺旋麵	鹽烤翅小腿	海帶干絲	泡菜肉片	時令青菜	薑絲冬瓜湯	水果	蕃茄蛋花湯餃	V	V	V	V
21	五	紅豆紫米湯	紫米飯	銀蘿燒肉	金黃滑蛋	黃瓜肉羹	時令青菜	田園南瓜湯	水果	葡萄吐司+米漿	V	V	V	V
24	一	豆皮鍋燒麵	白飯	南瓜咖哩豬	蜜汁黑干	香酥可樂餅	時令青菜	海帶排骨湯	水果	酸辣湯餃	V	V	V	V
25	二	什錦肉絲炒麵	燕麥飯	五香滷雞腿	蛋酥白菜	莎莎肉醬	時令青菜	榨菜肉絲湯	水果	油腐米粉湯	V	V	V	V
26	三	稀飯+洋蔥炒蛋+肉鬆	白飯	橙香豬排	白醬花椰	小瓜肉片	時令青菜	酸辣湯	水果	古早味蛋糕+鮮奶	V	V	V	V
27	四	榨菜肉絲麵	五穀米飯	三杯雞	海苔花枝燒	菜脯炒蛋	時令青菜	羅宋湯	水果	小饅頭+豆漿	V	V	V	V
28	五	炒米粉	什錦炒麵	香酥魚排	古早味油腐	鮮筍肉絲	時令青菜	玉米蛋花湯	水果	四寶甜湯	V	V	V	V
31	一	味噌湯麵	白飯	沙嗲肉片	塔香海龍	麻婆豆腐	時令青菜	刺瓜雞丁湯	水果	火鍋	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)。