114年 9月 餐點計畫表

桃園市立南崁幼兒園



	三章10申請	早點心	午餐					午點心		全穀雜權 (份)	油脂與堅 果種子	1. 新額 (分) (分)	水果 (份)	互兼蛋肉 (份)	热量
0./1		愛心牛奶球+優酪乳	小米飯	蘿蔔燒肉	麻婆豆腐	季節	青木瓜大骨湯	絲瓜吻魚肉末粥	水果		((())				
9/1	星期一	爱心牛奶球. 優略乳	白米. 糯小米	維 副 /元 八 白蘿蔔Q. 肉片S-煮	// 安 ユ / ス 豆腐, 絞肉S−煮	蔬菜	月 小瓜 八 月 /勿 青木瓜Q. 大骨S	白米, 吻仔魚, 絞肉S, 絲瓜	水果	5. 8	1.5 1	. 6 0. 5	0.4	2. 0	724
9/2	星期二	砂鍋肉絲冬粉	蕎麥飯	三杯雞	玉筍燒白菜	季節	柴魚味噌湯	綠豆麥角湯	水果	5. 9	1.6 1	. 5 0	0.4	1.8	64
		冬粉. 肉絲S. 高麗菜	白米. 蕎麥	維丁S. 馬鈴薯Q-煮	大白菜Q. 香菇Q. 玉米葡Q-煮	蔬菜	味噌, 豆腐, 柴魚片	綠豆. 麥片	水果			+	-		-
9/3	星期三	菜頭粿湯	特餐	菇菇炊飯	醬燒干片	季節	番茄洋蔥肉片湯	慶生蛋糕+麥茶	水果	5. 8	1.6 1	. 7 0	0.4	2.0	65
9/4	星期四	玉米肉茸粥	糙米飯	油腐雞丁	肉末敏豆	季節	瓜瓜排骨湯	肉燥麵線	水果	5. 6	2.0 1	. 9 0	0.4	2. 3	67
9/4	2.90 (3	白米. 絞肉S. 玉米粒. 大白菜	白米. 糙米	雞丁S. 油豆腐-煮	敏豆Q. 絞肉S-炒	蔬菜	佛手瓜Q. 龍骨丁S	麵線, 絞肉S, 蚵白菜	水果	J. 0	2.0 1	9 0	0.4	2. 0	01
9/5	星期五	豬肉鍋燒意麵	麥片飯	義式馬鈴薯燒肉	花生滷海結	季節蔬菜	冬瓜薏米雞湯	水煮蛋+鮮奶	水果	4. 4	1.6 1	. 6 0. 5	0.4	3. 0	67
		<u>鍋焼意鮑. 肉絲S. 貢丸片S. 高麗菜</u> 沖繩黒糖揚+鮮奶	^{白米.麥片} 胚芽米飯	<u>肉片S. 馬鈴薯Q. 紅蘿蔔T-煮</u> 沙茶 豆腐 雞	水煮花生.海帶結 口 十 艾 疋		冬瓜.洋薏仁.雜TS 巧達玉米湯	●	水果		+	+		+	H
9/8	星期一	汗 翘 羔 7括 76 + 黑干 切为 黑糖捲. 鲜奶	企 牙 不 饭 白米. 胚芽米	アイ ユ / 肉 発 雞TS. 凍豆腐. 大白菜Q煮	日式蒸蛋 雞蛋Q.海苔絲-蒸	蔬菜	力達土不汤 玉米粒Q. 馬鈴薯Q	利 们 不 桁 汤 ***. 肉絲S. 豆芽菜	水木	5. 6	1.2 1	. 8 0. 5	0.4	2. 3	71
9/9	星期二	味噌拉麵	紫米飯	香酥魚塊	腐皮高麗	季節	南瓜雞肉湯	地瓜花豆湯	水果	6. 5	1.2 1	. 5 0	0.4	1.6	65
, ,		拉麵. 肉絲S. 蚵白菜	白米, 紫米	虱目魚塊Q*2-炸	高麗菜Q. 豆皮-炒	蔬菜	南瓜Q. 維丁S	地瓜. 花豆	水果			4		<u> </u>	
/10	星期三	古早味麵線羹	特餐	招牌炒麵	金黄炒蛋	季節	金針肉片湯	關東煮	水果	5. 6	2.0 1	. 8 0	0.4	2.4	68
/1.1		滑蛋肉茸小米粥	藜麥飯	新汁雞丁	玉米和Q.雞蛋Q-炒 毛豆炒干丁	季節	全針化製、図片S 洋芋排骨湯	白蘿蔔.油豆腐.魚丸S.香菇.高麗菜 什錦刀削麵	水果			8 0	0.4		68
/11	星期四	7月 虫 ハ キ ハ・ハ かり 白米, 小米, 雞蛋Q, 絞肉S, 豆芽菜	介 9 以 白米. 藜麥	が17 大戸 J 雞丁S. 甜不辣S-煮	- ロエル T 毛豆仁T. 豆干丁. 絞肉S-炒	蔬菜	馬鈴薯Q. 龍骨丁S	刀削麵, 肉絲S. 金針菇, 美白菇, 蚵白菜	水果	5. 6	2.0 1	8 0	0.4	2. 5	68
/12	星期五	肉絲寬粉	糙米飯	蒜香炒豬肉	香菇冬瓜	季節	白菜豆腐湯	加州葡萄麵包+優酪乳	水果	5. 8	1.6 1	.7 0.5	5 0.4	2. 0	72
		寬粉. 肉絲S. 高麗菜	白米, 糙米	肉片S. 豆芽菜Q-煮	冬瓜Q. 香菇Q-煮	蔬菜	大白菜Q. 豆腐	加州葡萄麵包. 優酪乳	水果			+		┿	_
/15	星期一	芋泥包+鮮奶	燕麥飯	黒干燒雞 雞TS.黑豆干-煮	肉茸玉米 玉米粒0. 絞肉S. 紅蘿蔔T-炒	季節	蘿蔔肉片湯	高麗菜碎肉粥 白米.較肉S.東干T.高麗菜	水果	5. 6	1.2 1	. 7 0. 5	0.4	2. 3	71
/16	星期二		小米飯		彩絲花菜	季節	海結大骨湯	綠豆銀耳湯	水果	C 1	1.2 1	.4 0	0.4	1.7	
/10	星期二	タ粉. 肉絲S. 高麗菜	白米. 糯小米	内片S. 南瓜Q-蒸	青花菜S. 肉絲S. 彩椒Q-炒	蔬菜	海帯結、大骨S	綠豆. 白木耳	水果	0. 1	1.2 1	4 0	0.4	1. /	03
/17	星期三	韭香米苔目	特餐	雞絲拌飯	螞蟻上樹	季節蔬菜	銀芽豆腐蛋花湯	紹子米線	水果	5. 6	2.0 1	. 8 0	0.4	2. 3	67
		*苔目.肉絲S.蚵白菜 鮪魚蔬菜粥	^{特餐} 蕎麥飯	白米.雞肉絲S.玉米粒Q 醬滷雞肉	冬粉. 絞肉S. 高麗菜Q-炒 茄燒油腐		豆芽菜, 豆腐, 雞蛋Q	*線.級肉S.番茄.蚵白菜 肉 羹 拉 麵	水果			+		+	H
/18	星期四	期 黒 疏 米 5桁 白米,鮪魚維,絞肉S,高麗菜	高 多 飯 白米, 蕎麥	茜 冽 拜 闪 雞TS. 豆薯0-煮	加烧油质	蔬菜	竹笥排骨湯	内 美 拉 夠 拉麵, 肉羹S, 豆芽菜	水木	5. 6	2.0 1	. 8 0	0.4	2. 4	67
/19	星期五	濃湯螺旋麵	香鬆飯	堅果雪菇燒豆干	紅蘿蔔炒蛋	季節	冬瓜皮絲湯	烤地瓜+優酪乳	水果	4 4	1 7 1	. 5 0. 5	5 0.4	1.9	62
, 10		螺旋麵, 玉米粒, 雞蛋Q	白米. 素香鬆	堅果. 美白菇Q. 豆干片-煮	紅蘿蔔T. 雞蛋Q-炒	蔬菜	冬瓜Q. 皮絲	烤地瓜. 優酪乳	水果					<u> </u>	
/22	星期一	水煎包+鮮奶	麥片飯 ^{白米,麥片}	鐵板肉片	肉燥燴豆腐 豆腐. 紋肉S-老	季節	金菇三絲湯	冬瓜雞片湯麵	水果	5. 6	1.2 1	. 7 0. 5	0.4	2. 3	718
/00	1	本煎包. 鲜奶 埔里米粉	胚芽米飯		長豆炒肉絲	季節	金針茲Q. 葡絲. 肉絲S 玉米蛋花湯	油麵.冬瓜.雞片S 紅豆薏仁湯	水果	-		_		<u></u>	
/23	星期二	州 王 小 初 米粉. 肉絲S. 豆芽菜	白米,胚芽米	NB 日日 . C. 】 鳥魚丁S. 豆腐泡−煮		蔬菜	五小虫化汤 玉米粒Q.雞蛋Q	紅豆、洋蔥仁	水果	5. 9	1.5 1	. 5 0	0.4	2. 0	65
/24	星期三	麻香豬肉粄條	特餐	香炒烏龍麵	白菜豆皮	季節	青木瓜排骨湯	蘿蔔糕湯	水果	5. 5	1.6 1	. 8 0	0.4	2. 0	64
		板條. 肉絲S. 高麗菜	特餐	烏龍麵. 肉絲S. 豆芽菜Q	大白菜Q. 角螺-炒	蔬菜	青木瓜Q. 龍骨丁S	蘿蔔糕. 蚵白菜	水果			_	_	ـــــ	<u> </u>
/25	星期四	香菇雞茸粥 自米,雞肉絲,香菇,大白菜	紫米飯	家常滷肉片 肉片S.白蘿蔔O-煮	海芽炒蛋 海带芽.洋蔥Q.雞蛋Q-炒	季節	黄芽雞湯 黄豆芽0.雞TS	肉燥寬粉 gab. 級肉S. 高麗英	水果	5. 6	2.0 1	. 9 0	0.4	2. 3	67
/O.C	1	羅宋肉絲拉麵	世来· 新木	南洋咖哩雞	京醬豆干	季節		草莓夾心吐司+優酪乳	水果		, ,			t.,	-
/26	星期五	た イン ハーバー 文型 拉鉇. 肉絲S. 番茄. 西芹. 大白菜	白米. 糙米	料 TS. 馬鈴薯Q-煮	五千片-炒	蔬菜	#手瓜Q. 肉片S	草莓夾心吐司.優酪乳	水果	4. 4	1.7 1	. 5 0. 5	0.4	1.9	62
/29	星期一		- <u> </u>		【教師節連假】			-	-	0.0	0.0 0	. 0 0	0	0.0	0
9/30	1. 1	奶油吐司+鮮奶	燕麥飯		芽菜肉羹	季節	味噌豆腐湯	芋頭西谷米	水果					<u> </u>	t
	星期二	奶油吐引 無好	無 今 収 白米, 燕麥	西 烷 狛 闪 肉片S. 洋煎0-炒	牙 米 八 美 豆芽菜Q. 肉羹S-炒	蔬菜	不旨丑肉汤	一	水果	6. 1	1.2 1	. 5 0. 5	0.4	2. 1	733

^{*} 蔬食日及3章1Q豆奶日:9/19。



^{*}本廠一律使用國產豬肉、雞肉。

^{*}配合國產可追溯生鮮農漁畜產品食材政策,菜單主要食材明細標示「S」已取得CAS標章,標示「Q」可追溯生產來源。

^{*}本菜單內含「甲殼類、花生、牛奶、雞蛋、堅果、芝麻、含麩質穀物、大豆類、芋類製品」,不適合其過敏體質者食用。