## 114年 11月 餐點計畫表

## 桃園市立南崁切兒園



三章1Q申		申請	早點心	午餐					午點心		全穀雜糧 (份)	脂與堅 【種子	蔬菜 (份)	奶類 (份)	水果 豆(份)	止魚蛋肉 (份) (	熱量 (大卡)
11/3	星期一	*	 燒賣+鮮奶	紫米飯	紅燒豬肉	塔香炒豆干	季節	三絲湯	地瓜鹹粥	水果	5. 5	1.6	1.7	0. 5	0.4	2. 0	711
			燒賣.鮮奶	白米. 紫米	肉片S. 白蘿蔔Q-煮	豆干片-炒	蔬菜	箭絲. 木耳Q. 肉絲S	白米. 地瓜. 絞肉S. 大白菜	水果	0.0			0.0			
11/4	星期二	*	肉絲冬粉	燕麥飯	茄汁煮魚	干絲炒肉絲	季節	玉米排骨湯	中華豆花	水果	5. 9	1.7	1.5	0	0.4	2. 0	655
		^	冬粉. 肉絲S. 蚵白菜	白米. 燕麥	魚丁Q. 馬鈴薯Q-煮	干絲. 肉絲S-炒	蔬菜	玉米粒Q. 龍骨丁S	中華豆花	水果							
11/5	星期三	*	饅頭+瓶裝豆漿	特餐	田園炒飯	刺瓜肉片	季節	海芽蛋花湯	慶生蛋糕+麥茶	水果	5. 8	1.6	1. 8	0	0.4	1. 9	650
			饅頭+瓶裝豆漿	特餐	白飯. 肉絲S. 香菇Q. 玉米粒Q	大黄瓜Q. 肉片S-炒	蔬菜	海帶芽. 雞蛋	蛋糕. 麥茶	水果							
11/6	星期四	*	香菇瘦肉粥	小米飯	醬燒豬肉	洋蔥炒蛋	季節	香菇雞湯	日式關東煮	水果	5. 6	2.0	1.7	0	0.4	2. 5	684
			白米. 絞肉S. 香菇. 大白菜	白米. 糯小米	肉片S. 豆芽菜Q-煮	洋蔥Q. 雞蛋Q-炒	蔬菜	香菇Q. 冬瓜Q. 雞丁S	白蘿蔔.油豆腐.玉米粒.香菇.高麗菜	水果							
11/7	星期五	*	筍香大滷麵	蕎麥飯	蜜汁雞丁	蒜香海茸	季節	番茄白菜肉絲湯	奶酪	水果	4.3	1.6	1.6	0.5	0.4	2. 0	621
			拉麵. 肉絲S. 筍絲. 雞蛋Q	白米. 蕎麥	雞丁S. 馬鈴薯Q-煮	海茸-炒	蔬菜	番茄Q. 大白菜Q. 肉絲S	光泉奶酪	水果					_	_	
11/10	星期一	*	奶油吐司+鮮奶	麥片飯	香菇肉燥干丁	木須高麗菜	季節	玉米濃湯	吻仔魚肉茸粥	水果	5. 6	1.6	1.7	0.5	0.4	1.9	710
			奶油吐司. 鮮奶	白米. 麥片	絞肉S. 碎干丁. 香菇Q-炒	高麗菜Q. 木耳Q-炒	蔬菜	玉米粒Q. 馬鈴薯Q. 雞蛋Q	白米. 吻仔魚. 絞肉S. 蚵白菜	水果					_	_	
11/11	星期二	*	羅宋通心麵	胚芽米飯	三杯雞	蛋香扁蒲	季節	味噌豆腐湯	日式烏龍麵	水果	5. 8	1.6	1.8	0	0.4	1.9	650
			通心麵. 絞肉S. 洋蔥. 高麗菜	白米. 胚芽米	維丁S. 麵腸-煮	蒲瓜Q. 雞蛋Q-炒	蔬菜	豆腐	烏龍麵. 肉片S. 海帶芽	水果					_	_	
11/12	星期三	*	雞肉小米粥	特餐	客家炒粄條	紅燒油豆腐	季節	青木瓜雞湯	燒仙草	水果	5. 8	1.6	1.7	0	0.4	1.9	651
			白米. 小米. 雞肉絲S. 高麗菜	特餐	粄條. 肉絲S. 豆芽菜Q	油豆腐. 玉米筍Q-煮	蔬菜	青木瓜Q. 雞丁S	仙草汁. 綠豆. 花豆. 小芋圓	水果						_	
11/13	星期四	*	水煎包+瓶裝米漿	糙米飯	咖哩豬肉	青花炒雞絲	季節	佛手排骨湯	麻油麵線	水果	5. 9	1.8	1.6	0	0.4	2. 4	690
			水煎包. 瓶裝米漿	白米. 糙米	肉片S. 馬鈴薯Q-煮	青花菜S. 雞肉絲S-炒	蔬菜	佛手瓜Q. 龍骨丁S	白麵線. 肉絲S. 蚵白菜	水果							_
11/14	星期五	*	豬肉湯麵	紫米飯	紫蘇梅燒雞	紅娘炒蛋	季節	蔬菜肉片湯	蒸地瓜+鮮奶	水果	5. 9	1.6	1.5	0.5	0.4	1.9	727
		,	油麵. 肉絲S. 蚵白菜	白米. 紫米	雞丁S. 冬瓜Q-煮	紅蘿蔔T. 雞蛋Q-炒	蔬菜	大白菜Q. 洋蔥Q. 肉片S	地瓜. 鲜奶	水果						_	
11/17	星期一	*	沖繩黑糖捲+鮮奶	燕麥飯	蛋香蒸肉餅	毛豆玉米	季節	香菇蒲瓜湯	雞茸蔬菜粥	水果	5. 6	1.6	1.7	0.5	0.4	2. 0	718
			沖繩黒糖捲. 鮮奶	白米. 燕麥	絞肉S. 雞蛋Q. 豆腐-蒸	毛豆仁T. 玉米粒Q-炒	蔬菜	香菇Q. 蒲瓜Q. 肉絲S	白米. 雞肉絲S. 蚵白菜	水果							_
11/18	星期二	*	肉羹麵線	小米飯	糖醋魚排	菇菇高麗菜	季節	大滷湯	沙茶肉絲冬粉	水果	5. 8	1.6	1.7	0	0.4	2. 0	654
11/10			麵線. 肉羹S. 大白菜	白米. 糯小米	魚排Q-炸	高麗菜Q. 秀珍菇Q. 雪白菇Q-炒	蔬菜	筍絲. 木耳Q. 雞蛋Q	冬粉. 肉絲S. 蚵白菜	水果							_
11/19	星期三	*	古早味米苔目	特餐	雞絲玉米炒飯	京醬干片	季節	結頭菜排骨湯	紅豆麥片湯	水果	5. 8	1.6	1.6	0	0.4	2. 0	651
			米苔目. 絞肉S. 蝦米. 豆芽菜	特餐	白米. 雞肉絲S. 玉米粒Q	豆干片-炒	蔬菜	結頭菜Q. 龍骨丁S	紅豆. 麥片	水果							_
11/20	星期四	*	菜包+瓶裝豆漿	蕎麥飯	鐵板炒豬肉	南瓜燜蛋	季節	柴魚豆腐湯	豚骨拉麵	水果	5. 6	1.8	1.5	0	0.4	2. 9	695
			菜包. 瓶裝豆漿	白米. 蕎麥	肉片S. 洋蔥Q-炒	南瓜Q. 雞蛋Q-煮	蔬菜	豆腐. 大白菜Q. 柴魚片	拉麵. 肉絲S. 蚵白菜	水果							
11/21	星期五	*	海芽皮絲寬粉	糙米飯	客家燒油腐	滷味花生	季節	青木瓜薏仁湯	愛心牛奶球+鮮奶	水果	5. 8	1.6	1.6	0.5	0.4	2. 0	728
			寬粉.海帶芽.皮絲	白米. 糙米	油豆腐. 筍干	水煮花生. 小黄瓜Q. 豆干丁-煮	蔬菜	青木瓜Q. 洋薏仁	愛心牛奶球+鮮奶	水果							
11/24	星期一	*	銀絲卷+鮮奶	麥片飯	銀蘿滷肉	腐皮白菜	季節	鮮筍雞湯	地瓜肉茸糙米粥	水果	5. 6	1.6	1.8	0.5	0.4	2. 0	722
11/21			銀絲卷. 鮮奶	白米. 麥片	肉丁S. 白蘿蔔Q-煮	豆皮. 大白菜Q-炒	蔬菜	竹筍Q. 雞丁Q	白米. 糙米. 絞肉S. 地瓜	水果							
11/25	星期二	*	埔里肉燥米粉	胚芽米飯	塔香燒雞	螞蟻上樹	季節	金針肉片湯	豬肉刀削麵	水果	5. 6	1.5	1.6	0	0.4	2. 1	636
117 20		^	米粉. 絞肉S. 大白菜	白米. 胚芽米	雞丁S. 黑豆干-煮	冬粉. 絞肉S. 高麗菜Q-炒	蔬菜	金針菜乾. 肉片S	刀削麵. 肉絲S. 蚵白菜	水果							
11/26	星期三	*	肉燥麵疙瘩	特餐	招牌炒麵	香菇蒸蛋	季節	南瓜排骨湯	芋頭西谷米	水果	5. 8	1.6	1.6	0	0.4	2. 0	651
11/20			麵疙瘩. 絞肉S. 蚵白菜	特餐	油麵. 肉絲S. 豆芽菜Q	香菇Q. 雞蛋Q-蒸	蔬菜	南瓜Q. 龍骨丁S	芋頭Q. 西谷米	水果					$\perp$	$\perp$	
11/27	星期四	*	鮪魚蔬菜粥	紫米飯	麻油炒豬肉	麻婆豆腐	季節	玉米濃湯	香蔥麵線	水果	5.6	2. 0	1.8	0	0.4	2. 4	682
			白米. 糙米. 鮪魚罐. 大白菜	白米. 紫米	肉片S. 高麗菜Q-炒	豆腐. 絞肉S-煮	蔬菜	玉米粒Q. 馬鈴薯Q. 雞蛋Q	麵線. 絞肉S. 蚵白菜	水果					$\perp$	$\perp$	
11/28	星期五	*	茄汁豬肉意麵	藜麥飯	椰香咖哩雞	肉燥竹笥	季節	海芽魚乾湯	水煮蛋+鮮奶	水果	5. 8	1.6	1.6	0.5	0.4	1.9	723
		^	意麵. 肉絲S. 高麗菜	白米. 藜麥	雞丁S. 馬鈴薯Q-煮	竹笥Q. 絞肉S-炒	蔬菜	海带芽. 小魚乾	水煮蛋. 鮮奶	水果							

<sup>\*</sup>蔬食日及3章1Q豆奶日:11/21。



<sup>\*</sup>本廠一律使用國產豬肉、雞肉。

<sup>\*</sup>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」CAS標章、「Q」可追溯生產來源、「T」產銷履歷。

<sup>\*</sup>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。