新竹縣東海國小 附設幼兒園 食 譜

日期	星期	早點心		主食	副食一	副食二	副食三	湯	附餐	下午點心	
		主食	附餐1							主食	附餐1
6/2	一	珍珠丸子	豆漿	香鬆飯(有機白米)	香蔥豆腐燒(燒)	紅娘炒蛋(炒)	有機蔬菜(炒)	綠豆珍珠湯		水煮毛豆	柳丁
6/3	二	蝦仁炒飯		糙米飯	粉蒸里肌(蒸)	蝦仁燴刺瓜(燴)	鮮炒時蔬(炒)	紫菜蛋花湯	水果	玉兔包	
6/4	三	肉片吐司	鮮奶	特餐	咖哩雞柳炒飯(炒)	梅干燒肉片(燒)	鮮炒時蔬(炒)	金茸瓠瓜湯		蕃茄蛋花湯	鳳梨
6/5	四	肉絲湯麵		燕麥飯(有機白米)	魚酥拼盤(炸)	銀芽雞柳(炒)	有機蔬菜(炒)	牛蒡肉片湯	優酪乳	排骨酥湯	西瓜
6/6	五	玉米雞肉粥		小米糙米飯	黑胡椒雞丁(炒)	塔香海根(炒)	鮮炒時蔬(炒)	南瓜腰果湯	水果	蒸地瓜	
6/9	一	瓜仔肉飯	豆漿	黑芝麻飯(有機白米)	泰式油腐(炒)	起司蛋(蒸)	有機蔬菜(炒)	珍珠奶麥茶		山藥排骨湯	木瓜
6/10	二	乾拌麵		糙米飯	蒲燒鯛(蒸)	京醬乾片(炒)	鮮炒時蔬(炒)	青蔬蛋花湯	水果	滷雞腿	
6/11	三	菇菇蒸蛋	鮮奶	特餐	肉圓(蒸)	脆皮雞排(炸)	鮮炒時蔬(炒)	虱目魚冬瓜薏米湯		玉米脆片	小蕃茄
6/12	四	香煎蘿蔔糕		燕麥飯(有機白米)	親子丼(燒)	冬瓜豆皮(炒)	有機蔬菜(炒)	馬鈴薯蛋花湯	鮮奶(統)	芝麻包	柳丁
6/13	五	炒米苔目		小米糙米飯	蘑菇醬肉(燒)	蛤蜊絲瓜(炒)	鮮炒時蔬(炒)	自製黑豆漿	水果	慶生蛋糕	
6/16	一	蘑菇醬麵	豆漿	香鬆飯(有機白米)	椒鹽三味(炸)	蘿蔔燒肉(燒)	有機蔬菜(炒)	水晶仙草湯		冬瓜魚丸湯	小蕃茄
6/17	二	蔥抓餅		糙米飯	肉燥鵝鴨蛋油腐(燒)	雪花羹(燴)	鮮炒時蔬(炒)	榨菜肉絲湯	水果	蛋花豆腐湯	
6/18	三	土司夾蔥蛋	鮮奶	特餐	鮮筍蔥油雞絲飯(蒸)	滷蛋(滷)	鮮炒時蔬(炒)	絲瓜芙蓉湯		停餐	
6/19	四	絲瓜麵線		燕麥飯(有機白米)	塔香魷魚(炒)	滑蛋瓠瓜絲(滑炒)	有機蔬菜(炒)	杏菇山藥湯	優酪乳	雜糧小饅頭	蘋果
6/20	五	湯板條		小米糙米飯	咖哩雞(燒)	乾扁長豆(炒)	鮮炒時蔬(炒)	海帶排骨湯	水果	香菇雞湯	
6/23	一	皮蛋瘦肉粥	豆漿	黑芝麻飯(有機白米)	冬瓜滷(滷)	翡翠素火腿蒸蛋(蒸)	有機蔬菜(炒)	粉條鳳梨愛玉		虱目魚湯	蘋果
6/24	二	什錦炒麵		糙米飯	味噌旗魚燒(燒)	章魚小丸子(炸)	鮮炒時蔬(炒)	金茸瓠瓜雞湯	水果	百菇雞湯	
6/25	三	鮪魚蛋餅	鮮奶	特餐	客家板條(炒)	海結翅腿(滷)	鮮炒時蔬(炒)	鱸魚湯		玉米排骨湯	鳳梨
6/26	四	鍋燒意麵		燕麥飯(有機白米)	鮮味炒雞肉(炒)	紅娘炒蛋(炒)	有機蔬菜(炒)	鮮筍鴨湯	鮮奶(統)	銀絲捲	木瓜
6/27	五	雞柳什錦羹湯		小米糙米飯	照燒豬柳(燒)	四季甜條(炒)	鮮炒時蔬(炒)	涼薯蛋花湯	水果	茶葉蛋	
6/30	一	小肉包	豆漿	有機白米飯	香滷雞腿(滷)	銀芽干絲(炒)	有機蔬菜(炒)	冬瓜西米露		停餐	

美麒食品製表

~本園一律使用國產豬肉食材~