

# 蘆洲區仁愛國小附設幼兒園113年8-9月體溫紀錄/餐點表



1. 請家長/監護人出門前為幼兒量測體溫，如有發燒(發燒標準：舌下口溫超過37.5度；腋溫超過37度；耳溫超過38度；額溫超過37.5度)如達以上任一標準，請確實佩戴口罩並就醫。
2. 因氣溫多變，流感、吸道融合病毒、腸病毒等都處於流行期，提醒家長出入公共場所還是要讓孩子戴口罩、勤洗手，預防幼兒腸病毒與呼吸道疾病的感染。若有發燒、咳嗽等類流感症狀落實戴口罩及生病在家休息，以免兒童生病剛復原，卻又感染另一個病毒。
3. 請家長自行保管本記錄，一同落實上學前+入班時與在校量測體溫的三級健康防護。

日期	星期	出門前 體溫	早上點心	午餐					下午點心	餐點類別檢核			
				主食	主菜	副菜	副菜	湯品		全穀根莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	水果類
8月30日	五		洋蔥玉米鮭魚粥	燕麥飯	豬肉咖哩		炒時蔬	紫菜豆腐湯	蔬菜餅乾、豆漿	√	√	√	√
9月2日	一		干貝蔬菜粥	糙米飯	蔥汁雞	芹菜炒豆干	炒時蔬	冬瓜排骨湯	醬燒小肉包、黑芝麻豆漿	√	√	√	√
9月3日	二		海帶香鬆飯、豆漿	胚芽飯	茄汁排骨	紅燒豆包	炒時蔬	黃豆芽排骨湯	鮮肉羹烏龍麵	√	√	√	√
9月4日	三		銀絲捲、鮮奶	藜麥飯	薑燒魚丁	咖哩洋芋	炒時蔬	油豆腐蘿蔔湯	燕麥粥	√	√	√	√
9月5日	四		蒸地瓜、麥茶	小米飯	彩椒雞丁	滷白菜	炒時蔬	三菇鮮湯	絲瓜麵線	√	√	√	√
9月6日	五		油豆腐細粉	燕麥飯	土魷魚羹飯		炒時蔬	玉米肋排湯	鮮奶酪(含玉米脆片)	√	√	√	√
9月9日	一		香菇肉粥	糙米飯	馬鈴薯燉肉	豆皮毛豆	炒時蔬	海芽味噌湯	白菜雲吞湯	√	√	√	√
9月10日	二		海苔肉鬆飯、豆漿	胚芽飯	清蒸鱈魚	香菇蘿蔔	炒時蔬	黃瓜丸子湯	米苔目	√	√	√	√
9月11日	三		芋泥包、鮮奶	藜麥飯	三杯雞	什錦豆腐	炒時蔬	蔬果營養湯	綠豆湯	√	√	√	√
9月12日	四		蛋汁雞絲麵	小米飯	蘆筍雞丁	金針絲瓜	炒時蔬	馬鈴薯玉米湯	馬來糕、豆漿	√	√	√	√
9月13日	五		糙米銀魚粥	燕麥飯	打拋豬	炒高麗菜	炒時蔬	白玉排骨湯	蔓越莓吐司、黑芝麻豆漿	√	√	√	√
9月16日	一		馬鈴薯肉粥	糙米飯	照燒里肌	燴大黃瓜	炒時蔬	牛蒡排骨湯	玉兔包、豆漿	√	√	√	√
9月17日	二		中秋節快樂										
9月18日	三		地瓜包、鮮奶	藜麥飯	魚香烘蛋	紅燒冬瓜豆腐	炒時蔬	木須肉絲湯	紅豆燕麥粥	√	√	√	√
9月19日	四		甜玉米、海苔蛋花湯	小米飯	紅燒雞	番茄燒豆腐	炒時蔬	冬瓜蛤蜊湯	海鮮麵	√	√	√	√
9月20日	五		菜脯瘦肉粥	燕麥飯	海鮮蔬菜咖哩		炒時蔬	味噌湯	玉米脆片、鮮奶	√	√	√	√
9月23日	一		洋蔥玉米瘦肉粥	糙米飯	洋蔥雞柳	炒高麗菜	炒時蔬	竹筍排骨湯	鮮肉包、黑芝麻豆漿	√	√	√	√
9月24日	二		菜脯蛋拌飯、豆漿	胚芽飯	薑燒魚片	香滷豆皮	炒時蔬	大頭菜雞湯	南瓜米粉湯	√	√	√	√
9月25日	三		南瓜雜糧饅頭、鮮奶	藜麥飯	肉骨茶	什錦豆腐	炒時蔬	玉米肋排湯	紅豆薏仁湯	√	√	√	√
9月26日	四		什錦細粉	小米飯	紅燒土魷魚	家常豆腐	炒時蔬	三絲湯	關東煮	√	√	√	√
9月27日	五		及第粥	燕麥飯	軟溜雞丁	炒青花菜	炒時蔬	玉米濃湯	紅蘿蔔吐司、豆漿	√	√	√	√
9月30日	一		筍白筍瘦肉粥		什錦炒麵		炒時蔬	芹菜貢丸湯	鮮奶饅頭、薏仁糙米漿	√	√	√	√

◎每日時蔬依教育局規定，提供幼兒新鮮有機認證的蔬菜；供應商：綠萌子有機農場。

◎餐點將視食材供應情形略做調整，恕不另行公告，造成不便尚祈見諒。

◎本餐點依據國教署109年12月28日『幼兒園餐點食物內容及營養基準及食譜範例』與新北市衛生局之『幼兒園示範食譜』修訂。

❖依據新北市教育局規定，本園餐點一律使用國產豬，並每月實施二次瘦肉精快篩檢測。

❖依據新北市教育局規定，本園餐點未使用輻射污染食品。



校園食材登錄平臺

