

# 蘆洲區仁愛國小附設幼兒園113年10月餐點表/體溫紀錄



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 | 午餐        |        |       |        |     | 下午點心    | 餐點類別檢核      |       |       |     |     |
|--------|----|-----|-----------|--------|-------|--------|-----|---------|-------------|-------|-------|-----|-----|
|        |    | 體溫  | 早上點心      | 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 |
| 10月1日  | 二  |     | 蔥蛋拌飯、豆漿   | 胚芽飯    | 蘋果咖哩雞 | 洋蔥燴竹筍  | 炒時蔬 | 一品冬瓜湯   | 番茄魚片蔬菜麵     | √     | √     | √   | √   |
| 10月2日  | 三  |     | 奶黃包、鮮奶    | 藜麥飯    | 糖醋鮭魚  | 玉米燴豆腐  | 炒時蔬 | 味噌海芽湯   | 花生小湯圓       | √     | √     | √   | √   |
| 10月3日  | 四  |     | 客家板條      | 小米飯    | 脆筍炒肉絲 | 雙色烘蛋   | 炒時蔬 | 苦瓜貢丸湯   | 蒸地瓜、枸杞茶     | √     | √     | √   | √   |
| 10月4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(莓果脆片)   | √     | √     | √   | √   |
| 10月7日  | 一  |     | 洋蔥玉米鮭魚粥   | 糙米飯    | 豬肉咖哩  |        | 炒時蔬 | 紫菜豆腐湯   | 鮮肉包、豆漿      | √     | √     | √   | √   |
| 10月8日  | 二  |     | 高麗菜拌飯、豆漿  | 胚芽飯    | 蘿蔔燒肉  | 洋蔥炒蛋   | 炒時蔬 | 鯛魚味噌湯   | 福州丸湯        | √     | √     | √   | √   |
| 10月9日  | 三  |     | 芝麻包、鮮奶    | 藜麥飯    | 炒三鮮   | 嫩薑絲瓜   | 炒時蔬 | 青菜蛋花湯   | 巧士達麵包、低糖豆漿  | √     | √     | √   | √   |
| 10月10日 | 四  |     | 雙十國慶      |        |       |        |     |         |             |       |       |     |     |
| 10月11日 | 五  |     | 及第粥       | 燕麥飯    | 軟溜雞丁  | 炒青花菜   | 炒時蔬 | 玉米濃湯    | 中華豆花、蔬菜餅乾   | √     | √     | √   | √   |
| 10月14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 | √     | √     | √   | √   |
| 10月15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  | 蛋汁烏龍麵       | √     | √     | √   | √   |
| 10月16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         | √     | √     | √   | √   |
| 10月17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        | √     | √     | √   | √   |
| 10月18日 | 五  |     | 海鮮粥       | 燕麥飯    | 瓜仔肉   | 紅燒油豆腐  | 炒時蔬 | 蕃茄豆腐蛋花湯 | 玉米脆片、鮮奶     | √     | √     | √   | √   |
| 10月21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       | √     | √     | √   | √   |
| 10月22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         | √     | √     | √   | √   |
| 10月23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         | √     | √     | √   | √   |
| 10月24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      | √     | √     | √   | √   |
| 10月25日 | 五  |     | 糙米銀魚粥     | 燕麥飯    | 打拋豬   | 炒青花菜   | 炒時蔬 | 白玉排骨湯   | 鮮奶吐司、黑芝麻豆漿  | √     | √     | √   | √   |
| 10月28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   | 餛飩湯         | √     | √     | √   | √   |
| 10月29日 | 二  |     | 豆干玉米拌飯、豆漿 | 茄汁義大利麵 |       | 香煎雞塊   | 炒時蔬 | 南瓜濃湯    | 關東煮         | √     | √     | √   | √   |
| 10月30日 | 三  |     | 紅豆包、鮮奶    | 藜麥飯    | 魚香烘蛋  | 紅燒冬瓜豆腐 | 炒時蔬 | 木須肉絲湯   | 小米燕麥粥       | √     | √     | √   | √   |
| 10月31日 | 四  |     | 甜玉米、海苔蛋花湯 | 小米飯    | 紅燒雞   | 番茄滑蛋   | 炒時蔬 | 冬瓜蛤蜊湯   | 海鮮麵         | √     | √     | √   | √   |

◎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

