

蘆洲區仁愛國小附設幼兒園114年3月餐點表/體溫紀錄



- 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。
- 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。
- 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	早上點心	午餐					下午點心	餐點類別檢核			
		體溫		主食	主菜	副菜	副菜	湯品		全穀根莖類	豆魚蛋肉類	蔬菜類	水果類
3月3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	紫米紅豆麵包	V	V	V	V
3月4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	醬燒小肉包、薏仁糙米漿	V	V	V	V
3月5日	三		紅豆包、鮮奶	藜麥飯	雙椒雞柳	紅燒冬瓜豆腐	炒時蔬	木須肉絲湯	小米燕麥粥	V	V	V	V
3月6日	四		芋泥麵包、黑芝麻豆漿	小米飯	蜜汁小雞腿	番茄滑蛋	炒時蔬	冬瓜蛤蜊湯	仙草凍、鮮奶	V	V	V	V
3月7日	五		菜脯瘦肉粥	燕麥飯	南瓜豬肉咖哩		炒時蔬	味噌湯	雞蛋布丁、糙米棒	V	V	V	V
3月10日	一		洋葱玉米瘦肉粥	糙米飯	雙椒雞柳	炒高麗菜	炒時蔬	竹筍排骨湯	地瓜麵包	V	V	V	V
3月11日	二		香蒜麵包、低糖豆漿	胚芽飯	樹子蒸鱈魚	絲瓜炒玉米筍	炒時蔬	大頭菜雞湯	鮮肉包、黑芝麻豆漿	V	V	V	V
3月12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	綠豆湯	V	V	V	V
3月13日	四		玉米鮭魚拌飯、豆漿	小米飯	番茄豬柳	蔥花蛋	炒時蔬	大黃瓜肉絲湯	杏仁豆腐	V	V	V	V
3月14日	五		番茄玉米通心粉	燕麥飯	紅燒土魷魚	家常豆腐	炒時蔬	三絲湯	玉米脆片、鮮奶	V	V	V	V
3月17日	一		筊白筍瘦肉粥		什錦炒麵		炒時蔬	芹菜貢丸湯	雜糧麵包	V	V	V	V
3月18日	二		蔥蛋拌飯、豆漿	胚芽飯	蘋果咖哩雞	洋葱燴竹筍	炒時蔬	一品冬瓜湯	鮮奶饅頭、薏仁糙米漿	V	V	V	V
3月19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	V	V	V	V
3月20日	四		鮮肉燒賣、麥茶	小米飯	脆筍炒肉絲	雙色烘蛋	炒時蔬	苦瓜貢丸湯	起司麵包、黑芝麻豆漿	V	V	V	V
3月21日	五		南瓜小米粥	燕麥飯	土魷魚羹飯		炒時蔬	玉米肋排湯	鮮奶酪(含玉米脆片)	V	V	V	V
3月24日	一		洋葱玉米鮭魚粥	糙米飯	豬肉咖哩		炒時蔬	紫菜豆腐湯	杯子蛋糕	V	V	V	V
3月25日	二		高麗菜拌飯、豆漿	胚芽飯	蘿蔔燒肉	洋葱炒蛋	炒時蔬	鯛魚味噌湯	鮮肉包、薏仁糙米漿	V	V	V	V
3月26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	綠豆薏仁湯	V	V	V	V
3月27日	四		莓果麵包、黑芝麻豆漿	小米飯	洋葱豬柳	菇菇玉米	炒時蔬	芥菜雞湯	花生豆花	V	V	V	V
3月28日	五		及第粥	燕麥飯	玉米豬肉水餃		炒時蔬	玉米濃湯	全麥消化餅、鮮奶	V	V	V	V
3月31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	葡萄捲	V	V	V	V

◎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

