蘆洲區仁愛國小附設幼兒園114年6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。

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
6月2日	一		洋蔥玉米瘦肉粥	糙米飯	茄子肉末燒豆腐		炒時蔬	蘿蔔排骨湯	檸檬愛玉	V	V	V	V
6月3日	二		菜脯蛋拌飯	胚芽飯	樹子蒸魚	絲瓜炒玉米筍	炒時蔬	牛蒡雞湯	南瓜米粉湯	V	V	V	V
6月4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
6月5日	四		玉米麵包、豆漿	小米飯	番茄豬柳	蔥花蛋	炒時蔬	大黃瓜肉絲湯	蛋汁雞絲麵	V	V	V	V
6月6日	五		番茄玉米通心粉	白飯*	馬鈴薯燉肉*	黃瓜精靈菇*	炒時蔬*	蔬燉雞湯*	消化餅、鮮奶	V	V	V	V
6月9日	一		筊白筍瘦肉粥		什錦炒麵		炒時蔬	芹菜貢丸湯	藍莓乳酪麵包	V	V	V	V
6月10日	二		蔥蛋拌飯	胚芽飯	蘋果咖哩雞	洋蔥燴竹筍	炒時蔬	一品冬瓜湯	洋蔥魚片蔬菜麵	V	V	V	V
6月11日	三		奶黃包、鮮奶	藜麥飯	糖醋鮮魚	玉米燴豆腐	炒時蔬	味噌海芽湯	燕麥粥	V	V	V	V
6月12日	四		地瓜麵包 黑芝麻豆漿	小米飯	脆筍炒肉絲	雙色烘蛋	炒時蔬	苦瓜貢丸湯	花生豆花	V	V	V	V
6月13日	五		小米粥	薏仁飯*	豆瓣魚*	白菜蔬炒*	炒時蔬*	豆腐蔬菜湯*	鮮奶酪 (含玉米脆片)	V	V	V	V
6月16日	一		洋蔥玉米鮪魚粥	糙米飯	豬肉咖哩		炒時蔬	紫菜豆腐湯	芋泥吐司	V	V	V	V
6月17日	二		高麗菜拌飯	胚芽飯	蘿蔔燒肉	洋蔥炒豆皮	炒時蔬	鯛魚味噌湯	福州丸湯	V	V	V	V
6月18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	紅豆薏仁湯	V	V	V	V
6月19日	四		起司麵包、豆漿	小米飯	洋蔥豬柳	菇菇玉米	炒時蔬	芥菜雞湯	關東煮	V	V	V	V
6月20日	五		及第粥	紅藜飯*	蘑菇醬雞*	洋芋炒蛋*	炒時蔬*	冬瓜排骨湯*	仙草凍、鮮奶	V	V	V	V
6月23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	杯子蛋糕	V	V	V	V
6月24日	二		海帶香鬆飯	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	V	V	V	V
6月25日	三		醬燒小肉包 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	V	V	V	V
6月26日	四		香蒜麵包 黑芝麻豆漿	小米飯	彩椒雞丁	滷白菜	炒時蔬	三菇鮮湯	絲瓜麵線	V	V	V	V
6月27日	五		海鮮麵	白飯*	鹽燒豬肉*	玉米雞茸*	炒時蔬*	豆腐蔬菜湯*	玉米脆片、鮮奶	V	V	V	V
6月30日	一		菜脯瘦肉粥	糙米飯	瓜子肉	紅燒油豆腐	炒時蔬	番茄豆腐蛋花湯	紅豆吐司	V	V	V	V

◎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。

◎周五午餐"*"表示由國小中央餐廚提供符合幼兒餐點規範及營養基準的餐點。

❖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