**臺北市忠義國小附設幼兒園111年5月 幼兒餐點表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 星期 | 上午點心 | 午餐 | 下午點心 |
| 5/2 | 一 | 芋頭米粉湯 | 有機白米飯+馬鈴薯燉雞腿+日式蒸蛋+季節青菜+羅宋湯 | 銅鑼燒+  低糖豆漿 |
| 5/3 | 二 | 玉米雞蓉粥 | 白飯+紅燒獅子頭+螞蟻上樹+季節青菜+四神湯 | 蔓越莓吐司+  鮮奶 |
| 5/4 | 三 | 芝麻大骨拉麵 | 白飯+浦燒魚+香菇素腸+季節青菜+薑絲冬瓜湯 | 墨西哥麵包+  糙米漿 |
| 5/5 | 四 | 燒賣+紫菜湯 | 糙米飯+紅燒肉+洋蔥炒蛋+季節青菜+香菇雞湯 | 蔬菜蛋花麵線 |
| 5/6 | 五 | 生日蛋糕+低糖豆漿 | 鮮蔬豬肉拉麵+香酥雞塊 | 牛奶愛心球+  鮮奶 |
| 5/9 | 一 | 肉燥湯麵 | 五穀飯+醬燒雞丁+玉米蔥花炒蛋+季節青菜+牛蒡湯 | 水煮玉米 |
| 5/10 | 二 | 清粥小菜 | 芝麻飯+清蒸魚+客家小炒+季節青菜+ 味噌豆腐湯 | 綠豆薏仁湯 |
| 5/11 | 三 | 排骨酥麵 | 有機白米飯+壽喜燒+芹菜干絲+季節青菜+山藥排骨湯 | 芋泥包+  低糖豆漿 |
| 5/12 | 四 | 古早味鹹粥 | 白飯+黃瓜炒雞丁+番茄炒蛋+季節青菜+ 紫菜蛋花湯 | 擔仔麵 |
| 5/13 | 五 | 什錦麵疙瘩 | 鮭魚炒飯+季節青菜+酸辣湯 | 中華豆花 |
| 5/16 | 一 | 玉米蛋花湯餃 | 有機白米+蔥爆豬柳+芹菜豆皮+季節青菜+金針排骨湯 | 地瓜綠豆湯 |
| 5/17 | 二 | 肉羹麵 | 營養白米飯+樹子蒸魚+白菜燴鮮菇+季節青菜+香菇干貝雞湯 | 吻魚粥 |
| 5/18 | 三 | 肉燥米苔目 | 玉米飯+照燒雞丁+日式蒸蛋+季節青菜+黃瓜大骨湯 | 高麗菜包+  低糖豆漿 |
| 5/19 | 四 | 水煎包+糙米漿 | 營養白米飯+香菇滷肉燥+滷蛋+季節青菜+什錦鮮蔬湯 | 珍珠丸+蘿蔔湯 |
| 5/20 | 五 | 麵線羹 | 什錦炒烏龍麵+滷翅腿+季節青菜+餛飩湯 | 肉鬆麵包+鮮奶 |
| 5/23 | 一 | 香菇瘦肉粥 | 五穀飯+三杯豬肉片+芹香干絲+季節青菜+竹筍丸子湯 | 關東煮 |
| 5/24 | 二 | 客家粄條湯 | 芝麻飯+醬爆雞肉+金針白菜+季節青菜+鮭魚味噌湯 | 紅豆紫米粥 |
| 5/25 | 三 | 鍋燒意麵 | 有機白米飯+糖醋魚+炒三絲+季節青菜+蓮藕大骨湯 | 草莓麵包+  鮮奶 |
| 5/26 | 四 | 小籠包+酸辣湯 | 營養白米飯+竹筍炒肉絲+紅蘿蔔炒蛋+季節青菜+綜合菇菇湯 | 烏龍湯麵 |
| 5/27 | 五 | 豬肉餡餅+糙米漿 | 水餃+什錦滷味+季節青菜+玉米濃湯 | 鮮奶酪 |
| 5/30 | 一 | 榨菜肉絲麵 | 地瓜飯+薑燒鯛魚+金菇白菜+季節蔬菜+黃豆芽番茄湯 | 芋香西米露 |
| 5/31 | 二 | 鍋貼+蛋花湯 | 有機白米飯+咖哩豬+洋蔥炒蛋+季節蔬菜+黃瓜排骨湯 | 黑糖饅頭+  低糖豆漿 |

★中餐附季節水果一份。

★菜單設計參考臺北市、新北市幼兒餐點設計。

★食材供應廠商：上將有限公司(點心)、凰懋有限公司(午餐)。

★餐點內容以時令季節盛產食材為主，但必要時會做適時更動，若有更動則以當日實物為主。

★食材來源一律使用國產豬、牛肉