臺北市義方國小附設幼兒園113年8月暑期班幼兒餐點表

日期	星期	早　點	午　餐	午　點
8/01	四	鮮肉蔥包、鮮奶	水餃、滷味(滷蘿蔔、筍子)、酸辣湯	蘿蔔黑輪湯
8/02	五	芋頭米粉湯	京醬肉絲、吻仔魚煎蛋、炒豆芽菜、四神湯	蛋花湯餃
8/05	一	吻仔魚肉末粥	醋溜魚片、洋蔥雞柳、蝦皮炒瓠瓜、青菜豆腐湯	香菇粿仔條
8/06	二	紅豆吐司、低糖優酪乳	炒烏龍麵、蒜香萵苣、海帶芽蛋花湯	竹筍粥
8/07	三	鹹米苔目湯	筍乾控肉、螞蟻上樹、蛤蠣絲瓜、山藥排骨湯	檸檬愛玉
8/08	四	小兔包、低糖豆漿	鹹蛋炒飯、炒高麗葉、芹香魚丸湯	絲瓜麵線
8/09	五	油蔥花捲饅頭、糙米漿	香酥蝦捲、客家小炒、蠔油地瓜葉、酸菜肉片湯	蘿蔔糕湯
8/12	一	魚片粥	豬肉壽喜燒、洋蔥炒蛋、炒空心菜、排骨昆布湯	大滷麵
8/13	二	香菇素包、鮮奶	茄汁肉末捲捲麵、雙色花椰菜、玉米濃湯	關東煮
8/14	三	榨菜肉絲麵	椒鹽魚片、紅燒馬鈴薯、白菜滷、蛤蠣雞湯	仙草蜜
8/15	四	起司吐司、低糖優酪乳	鮭魚炒飯、炒A葉、薑絲蜆仔湯	味增拉麵
8/16	五	玉米雞茸粥	銀蘿滷肉，塔香豆皮、清炒土白菜、蘿蔔排骨湯	花生豆花

保育：教師王美齡　主任：教師兼幼兒園主任何文蓓　校長：臺北市義方國民小學校長徐昀霖

◎米飯皆加入胚芽米或五穀米，午餐備有當令新鮮水果。
◎每週二為有機蔬菜日。茄汁雞柳、螞蟻上樹、、蘿蔔排骨湯
◎本園一律使用國產豬、牛食材。
◎餐點內容以時令季節所取得的盛產食材為主，但必要時會有適時變動；若有變動，則以當日實物為準！