

臺北市義方國小附設幼兒園 115 年 1 月份幼兒餐點表

日期	星期	早 點	午 餐	午 點
1	四		元旦放假一天	
2	五		體表會暨園遊會補假一天	
5	一	干貝海鮮粥	東坡肉、紅燒百頁、炒菠菜、冬瓜蛤蜊湯	雞絲麵
6	二	奶皇包、桂圓茶	香滷雞腿、玉米炒毛豆、有機蔬菜、菜心雞湯	關東煮
7	三	香菇意麵	糖醋排骨、客家小炒、炒空心菜、蘿蔔排骨湯	茶葉蛋、味增湯
8	四	黑糖饅頭、鮮奶	水餃、滷味拼盤、酸辣湯	玉米粥
9	五	古早米粉湯	滷梅花肉、紅燒馬鈴薯、炒豆芽菜、筍片福菜雞湯	水果拼盤
12	一	魚片粥	蒸肉丸子、芹菜炒甜不辣、滷大白菜、味增豆腐湯	鍋燒麵
13	二	銀絲卷、紫菜湯	香酥蝦捲、麻婆豆腐、有機蔬菜、玉米排骨湯	蘿蔔糕湯
14	三	生日蛋糕、麥茶	鹹冬瓜蒸魚、螞蟻上樹、炒菠菜、蛤蜊雞湯	紅豆湯
15	四	廣東粥	蝦仁蛋炒飯、青菜豆腐湯	美濃板條
16	五	鮮奶小饅頭	栗子燉雞、金沙豆腐、炒菠菜、芥菜干貝雞湯	水果拼盤
19	一	大滷麵	豬肉壽喜燒、玉米炒蛋、炒高麗菜、紫菜蛋花湯	什錦蔬菜粥
20	二	紅豆捲心饅頭、柚子茶	豆瓣魚、洋蔥雞柳、有機蔬菜、肉片四神湯	麻油麵線
21	三	油豆腐細粉	照燒雞丁、蛤蜊蒸蛋、蒜香萵苣、蓮藕排骨湯	大餛飩湯
22	四	小籠包、優酪乳	什錦炒米粉、香滷黑豆干、淡水魚丸湯	刀削麵
23	五	吻仔魚粥	筍乾控肉、鹹蛋杏鮑菇、炒菠菜、黃豆芽排骨湯	水果拼盤

保育:

教師王美齡

主任:

教師兼幼兒園主任 陳瓊玲

校長:

臺北市義方國民小學 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。

◎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！

臺北市義方國小附設幼兒園 115 年寒假班幼兒餐點表

日期	星期	早 點	午 餐	午 點
1/28	三	黑糖饅頭、低糖豆漿	炒飯條、香酥雞塊、黃豆芽排骨湯	玉米粥
1/29	四	油豆腐細粉	糖醋排骨、客家小炒、炒空心菜、蘿蔔排骨湯	大餛飩湯
1/30	五	干貝海鮮粥	東坡肉、紅燒百頁、炒菠菜、菜心雞湯	雞絲麵
2/02	一	小籠包、蛋花湯	蝦仁蛋炒飯、青菜豆腐湯	關東煮
2/03	二	銀絲卷、柚子茶	蒸肉丸子、玉米炒毛豆、滷大白菜、紫菜蛋花湯	美濃板條
2/04	三	香菇意麵	鹹冬瓜蒸魚、紅燒馬鈴薯、炒豆芽菜、肉片四神湯	蘿蔔糕湯
2/05	四	古早米粉湯	什錦炒米粉、香滷黑豆干、淡水魚丸湯	廣東粥
2/06	五	奶皇包、優酪乳	栗子燉雞、芹菜炒甜不辣、蠔油地瓜葉、冬瓜蛤蜊湯	水煮玉米
2/09	一	大滷麵	香酥蝦捲、麻婆豆腐、炒高麗菜、金針排骨湯	麻油麵線
2/10	二	魚片粥	水餃、滷味拼盤、酸辣湯	紅豆湯

保育：

教師王美齡

主任：

教師兼
幼兒園主任 陳瓊玲

校長：

臺北市義方國民小學 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。

◎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！