

		一 11/3	二 11/4	三 11/5	四 11/6	五 11/7 生日
第一週	早點心	蔬菜冬粉湯	蛋絲麵線	火腿三明治 牛奶	清粥小菜	鮮奶饅頭 豆漿
	午 餐	白米/糙米飯 醬燒魚排/紅蘿蔔炒蛋 炒青菜/山藥雞湯 時令水果	白米/糙米飯 肉羹飯/炸雞塊 炒青菜/牛蒡排骨湯 時令水果	白米/糙米飯 洋蔥燴豬排/照燒嫩豆腐 炒青菜/雙色蘿蔔湯 時令水果	白米/糙米飯 香煎雞腿排/五香豆干 炒青菜/榨菜肉絲湯 時令水果	白米/糙米飯 咖哩豬/彩椒三絲 炒青菜/味噌貢丸湯 時令水果
	午點心	蒸地瓜	香蒜吐司 麥茶	散壽司	肉燥麵	生日蛋糕 麥茶
餐點 類別 檢核	全穀雜糧類	V	V	V	V	V
	豆魚蛋肉類	V	V	V	V	V
	蔬菜類	V	V	V	V	V
	水果類	V	V	V	V	V
		一 11/10	二 11/11	三 11/12	四 11/13	五 11/14 野餐日
第二週	早點心	貢丸冬粉湯	擔仔麵	起司三明治 牛奶	地瓜粥	玉米濃湯
	午 餐	白米/糙米飯 香酥鱈魚/雞茸蒸蛋 炒青菜/蘿蔔肉片湯 時令水果	白米/糙米飯 茄汁炒飯/滷素雞 炒青菜/黃瓜排骨湯 時令水果	白米/糙米飯 南瓜燉肉/滷豆腐 炒青菜/蔬菜濃湯 時令水果	白米/糙米飯 醬料雞腿排/豆干炒肉絲 炒青菜/紫菜蛋花湯 時令水果	白米/糙米飯 梅干扣肉/雙色玉米 炒青菜/味噌魚片湯 時令水果
	午點心	時蔬麵	鮪魚沙拉堡 米漿	肉燥乾麵	什錦蘿蔔糕	綠豆湯
餐點 類別 檢核	全穀雜糧類	V	V	V	V	V
	豆魚蛋肉類	V	V	V	V	V
	蔬菜類	V	V	V	V	V
	水果類	V	V	V	V	V
		一 11/17	二 11/18	三 11/19	四 11/20	五 11/21
第三週	早點心	肉燥米粉湯	小魚粥	全麥三明治 牛奶	蔬菜湯麵	鮮肉包 豆漿
	午 餐	白米/糙米飯 糖醋魚/玉米炒蛋 炒青菜/黃瓜肉片湯 時令水果	油麵 什錦炒麵/蔥爆甜不辣 炒青菜/馬鈴薯排骨湯 時令水果	白米/糙米飯 蜜汁豬排/糖醋豆腐 炒青菜/蛤蠣雞湯 時令水果	白米/糙米飯 蜜汁雞腿排/滷豆干 炒青菜/珍菇三絲湯 時令水果	白米/糙米飯 什錦素咖哩/炒豆皮 炒青菜/味噌蘿蔔湯 時令水果
	午點心	大阪煎	熱狗沙拉堡 米漿	貢丸麵	起司吐司	紫米紅豆湯
餐點 類別 檢核	全穀雜糧類	V	V	V	V	V
	豆魚蛋肉類	V	V	V	V	V
	蔬菜類	V	V	V	V	V
	水果類	V	V	V	V	V
		一 11/24	二 11/25	三 11/26	四 11/27	五 11/28
第四週	早點心	魚丸冬粉湯	絲瓜麵線	鮪魚三明治 牛奶	雞茸玉米粥	銀絲卷 豆漿
	午 餐	白米/糙米飯 紅燒魚/馬鈴薯炒蛋 炒青菜/香菇雞湯 時令水果	白米/糙米飯 高麗菜炊飯/滷小雞腿 炒青菜/冬瓜排骨湯 時令水果	白米/糙米飯 壽喜燒豬肉/脆皮豆腐 炒青菜/山藥排骨湯 時令水果	白米/糙米飯 香料烤雞腿排/醬爆豆干 炒青菜/冬瓜蛤蠣湯 時令水果	白米/糙米飯 馬鈴薯燒肉/玉米筍燴香菇 炒青菜/味噌豆腐湯 時令水果
	午點心	雞絲麵	薯餅	關東煮	火腿漢堡 米漿	地瓜甜湯
餐點 類別 檢核	全穀雜糧類	V	V	V	V	V
	豆魚蛋肉類	V	V	V	V	V
	蔬菜類	V	V	V	V	V
	水果類	V	V	V	V	V
		一	二	三	四	五
第五週	早點心					
	午 餐					
	午點心					
餐點 類別 檢核	全穀雜糧類					
	豆魚蛋肉類					
	蔬菜類					
	水果類					

廚工：陳意忻

營養師：賴明宏

園長：傅麗珍

【註】*餐點提供時間：上午點心 9:00-9:30, 午餐 11:30-12:30, 下午點心 15:00-15:30 *餐點會隨課程及時令需要進行調整，每天午餐提供當令新鮮水果。

*菜單設計原則—包含五大類營養素 / 視廚餘調整份量 / 經本校營養老師審核。

*食物烹調原則—切細小塊 / 質地需軟 / 不加生食（如：不加未煮熟之蔥花）/ 口味輕淡（如：低糖低鹽、少刺激物等）。

*每月第二個星期五為全園野餐日，當月菜單會公於幼兒園公佈欄，請家長自行參閱。

※本園肉類食材採用國產豬肉，未使用輻射污染食品※

※本園向芬芳烹材股份有限公司供應商採買※