

		一 12/1	二 12/2	三 12/3	四 12/4	五 12/5 生日
第一週	早點心	南瓜米粉湯	香菇瘦肉粥	果醬三明治 牛奶	什錦湯麵	鮮奶饅頭 豆漿
	午 餐	白米/糙米飯 照燒魚塊/洋蔥煎蛋 炒青菜/黃瓜貢丸湯 時令水果	義大利麵 肉醬義大利麵/烤雞腿 炒青菜/玉米段排骨湯 時令水果	白米/糙米飯 瓜仔肉/蔥燒豆腐 炒青菜/紫菜魚丸湯 時令水果	白米/糙米飯 糖醋雞腿排/紅燒豆干 炒青菜/蕃茄蛋花湯 時令水果	白米/糙米飯 滑蛋豬肉燴飯/三色杏包菇 炒青菜/味噌海帶芽 時令水果
	午點心	蔥酥餅	起司漢堡 米漿	味噌烏龍麵	焗烤吐司	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 12/8	二 12/9	三 12/10	四 12/11	五 12/12 野餐
第二週	早點心	蔬菜冬粉湯	蛋絲麵線	火腿三明治 牛奶	清粥小菜	玉米濃湯
	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	紅豆地瓜湯
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 12/15	二 12/16	三 12/17	四 12/18	五 12/19
第三週	早點心	貢丸冬粉湯	擔仔麵	起司三明治 牛奶	地瓜粥	全麥饅頭 豆漿
	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 12/22	二 12/23	三 12/24	四 12/25	五 12/26
第四週	早點心	肉燥米粉湯	小魚粥	全麥三明治 牛奶		
	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	行憲紀念日放假一天	校慶活動補休一天
	午點心	大阪煎	熱狗沙拉堡 米漿	貢丸麵		
餐點類別檢核	全穀雜糧類	V	V	V		
	豆魚蛋肉類	V	V	V		
	蔬菜類	V	V	V		
	水果類	V	V	V		
		一 12/29	二 12/30	三 12/31		六 12/20 校慶活動
第五週	早點心	魚丸冬粉湯	絲瓜麵線	鮪魚三明治 牛奶		玉米粥
	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		香菇雞肉燉飯 炒青菜/時令水果
	午點心	雞絲麵	薯餅	關東煮		小餐包
餐點類別檢核	全穀雜糧類	V	V	V		V
	豆魚蛋肉類	V	V	V		V
	蔬菜類	V	V	V		V
	水果類	V	V	V		V

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內在地豬肉，向芬芳烹材股份有限公司供應商採買 ※