

南澳鄉立幼兒園113年5月份餐點明細表

日期	午餐	主材料		配料	備註	早點/午點	主材料		配料
		名稱	數量				名稱	數量	
5/1(三)	香滷肉燥	絞肉		紅蔥頭		布丁	統一布丁		
	炒青菜	節令蔬菜		豆乾丁					
	玉米大骨湯	玉米		大骨		小粉圓甜湯	小粉圓		糖
	水果	節令水果							
5/2(四)	梅干扣肉	肉片		梅干菜	蒜	水餃、紫菜湯	水餃		
	炒青菜	節令蔬菜			薑			紫菜	
	刈菜排骨湯	刈菜		排骨丁		絞肉三色粥	絞肉		
	水果	節令水果					三色豆		
5/3(五)	肉絲蛋炒飯	肉絲		紅蘿蔔	米	豆漿、銀絲卷	低糖豆漿		
	炒青菜	節令蔬菜		蛋	蔥			銀絲卷	
	白蘿蔔菇菇湯	白蘿蔔		芹菜	芹菜(少量)	水果三樣	水果三樣		
				金針菇	蒜頭(少量)				
5/6(一)	咖哩雞丁	雞丁		紅蘿蔔	蔥	紅棗茶、奶皇包	紅棗		糖
	炒青菜	節令蔬菜		馬鈴薯	咖哩			奶皇包	
	黃瓜大骨湯	黃瓜		大骨		綠豆薏仁湯	綠豆		糖
	水果	節令水果		洋蔥			薏仁		
5/7(二)	照燒肉片	豬肉片		杏鮑菇		玉米脆片、鮮奶	玉米脆片		
	炒青菜	節令蔬菜		薑				鮮奶	
	蘿蔔排骨湯	白蘿蔔		排骨		香菇肉羹麵	麵條		蔬菜
	水果	節令水果		米			肉羹		香菇(少許)
5/8(三)	炒烏龍麵	烏龍麵		肉絲	蔥	水煮蛋 田園蔬菜湯	蛋		
	滷海帶結	海帶結		香菇	芹菜(少量)			高麗菜、金針菇	
	紫菜蛋花湯	紫菜		蛋	紅蘿蔔	酸辣湯	木耳、豆腐		蛋、芹菜
	水果	節令水果			滷包		肉絲、筍絲		紅蘿蔔
5/9(四)	紅燒雞	雞		紅蘿蔔	米	豆漿、小饅頭、	低糖豆漿		
	炒青菜	節令蔬菜		白蘿蔔				小饅頭	
	黃瓜大骨湯	黃瓜		蛋		榨菜肉絲麵	麵條		肉絲
	水果	節令水果		大骨			榨菜		
5/10(五)	炸雞排	雞排		地瓜粉	大骨	枸杞茶、小籠包	枸杞		糖
	蕃茄炒蛋	蕃茄		蛋	米			小籠包	
	冬瓜大骨湯	冬瓜		薑		水果三樣	水果三樣		
				蔥					
5/13(一)	香酥蝦排	冷凍蝦排				紅棗茶、鍋貼	紅棗		糖
	炒青菜	節令蔬菜						鍋貼	
	白蘿蔔菇菇湯	白蘿蔔		金茸	大骨、紅蘿蔔、薑	餛飩青菜湯	餛飩		芹菜
	水果	節令水果					節令蔬菜		
5/14(二)	馬鈴薯燉肉	豬肉		紅蘿蔔		蒸地瓜、蛋花湯	地瓜		
	炒青菜	節令蔬菜		馬鈴薯				蛋	
	海帶排骨湯	海帶結		排骨		鹹米苔目	米苔目		蔬菜
	水果	節令水果					肉絲		紅蔥酥(少許)
5/15(三)	什錦湯麵	麵條		肉絲		豆漿、肉包	低糖豆漿		
	炒青菜	節令蔬菜		蛋	紅蘿蔔絲			肉包	
	滷雞腿	小雞腿		芹菜		炸鮮薯條、冬瓜茶	鮮薯條		
	水果	節令水果		木耳			冬瓜塊		
5/16(四)	打拋豬肉	絞肉				湯餃	水餃		
	炒青菜	節令蔬菜						綠色蔬菜	
	蘿蔔排骨湯	白蘿蔔				麻油麵線、丸子湯	麵線		油蔥酥
	水果	節令水果					丸子		芹菜
5/17(五)	糖醋排骨	排骨		蕃茄醬		豆漿、黑糖饅頭	低糖豆漿		
	炒青菜	節令蔬菜		大骨				黑糖饅頭	
	瓠瓜大骨湯	瓠瓜				水果三樣	水果三樣		
5/20(一)	紅燒牛腩	牛腩		紅蘿蔔	蔥	水餃、枸杞茶	水餃		糖
	炒青菜	節令蔬菜		白蘿蔔	洋蔥			枸杞	
	黃瓜大骨湯	黃瓜		蕃茄	芹菜(少量)	芋香西米露	芋頭		糖
	水果	節令水果		大骨	糙米		西米露		

南澳鄉立幼兒園113年5月份餐點明細表

日期	午餐	主材料		配料	備註	早點/午點	主材料		配料
		名稱	數量				名稱	數量	
5/21(二)	花瓜肉燥飯	花瓜		絞肉		鮮奶、豆沙包	鮮奶		
	炒青菜	節令蔬菜		豆腐皮			豆沙包		
	蘿蔔排骨湯	白蘿蔔		排骨		餛飩青菜湯	餛飩	芹菜	
	水果	節令水果		米			節令蔬菜		
5/22(三)	滷肉飯	五花肉		紅蔥頭		洋蔥肉餅、紅棗茶	洋蔥	麵粉	
	炒青菜	節令蔬菜		大骨			絞肉	糖	紅棗
	蘿蔔大骨湯	白蘿蔔		米		冬瓜仙草露	冬瓜塊		
	水果	節令水果		芹菜	芹菜(少量)		仙草		
5/23(四)	馬鈴薯燉肉	豬肉		紅蘿蔔		紅棗茶、茴香肉包	紅棗	糖	
	炒青菜	節令蔬菜		馬鈴薯			茴香肉包		
	黃瓜大骨湯	大黃瓜		米		關東煮	玉米	甜不辣	
	水果	節令水果		大骨			白蘿蔔		
5/24(五)	蜜汁雞翅	三節翅		糖	薑、白芝麻	翡翠雲吞湯	雲吞	蔬菜	
	炒青菜	節令蔬菜							
	番茄蛋花湯	番茄		蛋	蔥	水果三樣	水果三樣		
5/27(一)	三杯雞	雞丁		薑		枸杞茶、銀絲卷	枸杞	糖	
		杏鮑菇		蒜			銀絲卷		
	炒青菜	節令蔬菜				綠豆蕃薯湯	綠豆	糖	
	薑絲南瓜湯	南瓜		大骨	薑		番薯		
5/28(二)	梅干扣肉	肉片		梅干菜	蒜	湯餃	湯餃		
	炒青菜	節令蔬菜							
	刈菜排骨湯	刈菜		排骨丁	薑	香芋鹹粥	芋頭	三色豆	
	水果	節令水果					肉絲	芹菜	
5/29(三)	鹽酥雞	雞胸丁		九層塔	地瓜粉	豆漿、肉包	低糖豆漿		
	炒青菜	節令蔬菜		大骨	胡椒鹽(少量)		肉包		
	芙蓉蔥花湯	雞蛋		青蔥		義大利番茄肉醬麵	義大利麵	番茄	
	水果	節令水果					絞肉	番茄醬(少量)	
5/30(四)	蒜香蒸肉	絞肉		蒜	蔥	蒸地瓜、蛋花湯	地瓜	蛋	
	炒青菜	節令蔬菜		馬鈴薯	紅蘿蔔			芹菜	
	南瓜排骨湯	南瓜		排骨	薑	紅豆西米露	紅豆	糖	
	水果	節令水果					西米露		
5/31(五)	炸柳葉魚	柳葉魚				肉絲麵	麵條	蔬菜	
	炒青菜	節令蔬菜					肉絲	香菇(少量)	
	番茄蛋花湯	番茄		蛋	蔥	水果三樣	水果三樣		

*每週二、四餐點主食為糙米飯。 *食材都要切小塊避免吞不下去 *餐點烹煮避免太油太鹹影響健康。

*餐點烹煮勿太鹹、太油、點心糖類勿加太多，容易引起幼兒躁動不安。

幼兒園園長：甘英梅

製表人：游詩凌

廠商-旺記商行(0937-161334)