

南澳鄉立幼兒園113年4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	
4/9(二)	照燒肉片	豬肉片		杏鮑菇		水煮蛋 田園蔬菜湯	蛋		
	炒青菜	節令蔬菜		薑			高麗菜、金針菇		
	蘿蔔排骨湯	白蘿蔔		排骨		紅豆湯圓甜湯	紅豆	糖	
	水果	節令水果		米			小湯圓		
4/10(三)	炒烏龍麵	烏龍麵		肉絲	蔥	玉米脆片、鮮奶	玉米脆片		
	滷海帶結	海帶結		香菇	芹菜(少量)		鮮奶		
	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	
4/11(四)	紅燒雞	雞		紅蘿蔔	米	小饅頭、豆漿	小饅頭		
	炒青菜	節令蔬菜		白蘿蔔			低糖豆漿		
	黃瓜大骨湯	黃瓜		蛋		綠豆西米露	綠豆	糖	
	水果	節令水果		大骨			西米露		
4/12(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					
4/15(一)	香酥蝦排	冷凍蝦排				檸檬飲、芋泥包	檸檬	糖	
	炒青菜	節令蔬菜					芋泥包		
	白蘿蔔菇菇湯	白蘿蔔		金草	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		
4/16(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	芹菜	
	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)	
4/17(三)	什錦湯麵	麵條		肉絲		豆漿、肉包	低糖豆漿		
		紅蘿蔔絲		蛋			肉包		
	滷雞腿	小雞腿		芹菜		麻油麵線、丸子湯	麵線	油蔥酥	
	水果	節令水果		木耳			丸子	芹菜	
4/18(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				炸鮮薯條、冬瓜茶	鮮薯條		
	水果	節令水果					冬瓜塊		
4/19(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		
4/22(一)	紅燒牛腩	牛腩		紅蘿蔔	蔥	鮮奶、芝麻包	鮮奶		
	炒青菜	節令蔬菜		白蘿蔔	洋蔥		芝麻包		
	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		
4/23(二)	花瓜肉燥飯	花瓜		絞肉		水餃、枸杞茶	水餃	糖	
	炒青菜	節令蔬菜		豆腐皮			枸杞		
	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)	
4/24(三)	滷肉飯	五花肉		紅蔥頭		豆漿、肉包	低糖豆漿		
	炒青菜	節令蔬菜		大骨			肉包		
	蘿蔔大骨湯	白蘿蔔		米		玉米瘦肉粥	玉米	紅蘿蔔	
	水果	節令水果		芹菜	芹菜(少量)		肉絲	芹菜	
4/25(四)	馬鈴薯燉肉	豬肉		紅蘿蔔		紅棗茶、筍香肉包	紅棗	糖	
	炒青菜	節令蔬菜		馬鈴薯			筍香肉包		
	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		

南澳鄉立幼兒園113年4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	
4/26(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		
4/29(一)	三杯雞	雞丁		薑		枸杞茶、小籠包	枸杞		糖
		杏鮑菇		蒜				小籠包	
	炒青菜	節令蔬菜				綠豆蕃薯湯			
	薑絲南瓜湯	南瓜		大骨	薑		綠豆		糖
	水果	節令水果					番薯		
4/30(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	洋蔥肉餅	洋蔥		麵粉
	水果	節令水果					絞肉		

*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)

