

南澳鄉立幼兒園106年11月份餐點明細表

日期	午餐	主材料		配料	備註	點心	主材料		配料
		名稱	數量				名稱	數量	
1(三)	黃金柳葉魚	柳葉魚		米		綠豆蕃薯湯	綠豆		糖
	炒青菜	節令蔬菜		薑			蕃薯		
	海帶芽湯	海帶芽							
2(四)	榨菜肉絲麵	麵條		肉絲		豆漿、法國麵包	豆漿		糖
		榨菜		紅蘿蔔			法國麵包		
	滷豆乾	豆乾		滷包					
	水果	節令水果							
3(五)	咖哩雞	雞		紅蘿蔔	蔥	叻仔魚菴菜羹	菴菜		太白粉
	炒青菜	節令蔬菜		馬鈴薯	咖哩		叻仔魚		
	紫菜蛋花湯	紫菜		蛋	糙米		蒜頭		
				洋蔥					
6(一)	炒烏龍麵	烏龍麵		肉絲	滷包	八寶粥	八寶豆		糖
	滷海帶結	海帶結		香菇	芹菜(少量)		米		
	黃瓜大骨湯	大黃瓜		大骨	紅蘿蔔				
				木耳					
7(二)	花瓜肉燥飯	花瓜		絞肉		鮮奶、巧克力麵包	保久乳		
	炒青菜	節令蔬菜		豆腐皮			巧克力麵包		
	玉米大骨湯	玉米		大骨					
	水果	節令水果		米					
8(三)	紅燒雞	雞		紅蘿蔔	米	紅豆QQ湯	紅豆		糖
	炒青菜	節令蔬菜		白蘿蔔			QQ		
	冬瓜大骨湯	冬瓜		蛋					
				大骨					
9(四)	海鮮麵	花枝丸		叻仔魚	麵條	豆漿、銀絲卷	豆漿		
		肉絲		魚板			銀絲卷		
	炸肉卷	肉卷		紅蘿蔔	蛋				
	水果	節令水果		小白菜	芹菜(少量)				
10(五)	滷雞腿	雞腿		滷包		餛飩青菜湯	餛飩		芹菜
	炒青菜	節令蔬菜		油豆腐			節令蔬菜		
	玉米大骨湯	玉米		大骨					
				糙米					
13(一)	什錦炒麵	油麵		肉絲		紅棗茶、法國麵包	紅棗		糖
	紅蘿蔔炒蛋	紅蘿蔔		蛋			法國麵包		
	海帶排骨湯	海帶		芹菜	芹菜(少量)				
		排骨		香菇	薑				
			木耳						
14(二)	炸雞排	雞排		地瓜粉	大骨	湯餃	水餃		芹菜
	蕃茄炒蛋	蕃茄		蛋	米		節令蔬菜		
	冬瓜大骨湯	冬瓜		薑					
	水果	節令水果		蔥					
15(三)	什錦湯麵	麵條		紅蘿蔔		豆漿、鮮奶饅頭	豆漿		糖
	炸肉卷	肉卷		肉絲			鮮奶饅頭		
		木耳		蛋					
				芹菜	芹菜(少量)				
16(四)	糖醋排骨	排骨		蕃茄醬		綠豆西米露湯	綠豆		糖
	炒青菜	節令蔬菜		大骨			西米露		
	蘿蔔大骨湯	白蘿蔔		米					
	水果	節令水果							
17(五)	紅燒牛腩	牛腩		紅蘿蔔	蔥	酸辣湯	木耳		蛋
	炒青菜	節令蔬菜		白蘿蔔	洋蔥		豆腐		芹菜
	黃瓜大骨湯	黃瓜		蕃茄	芹菜(少量)		筍絲		紅蘿蔔絲
				大骨	糙米		肉絲		
20(一)	排骨酥麵	排骨		地瓜粉	油蔥酥(少量)	枸杞茶、鮮奶饅頭	枸杞		糖
	白煮蛋	蛋		韭菜	蛋殼請協助幼童剝殼		鮮奶饅頭		
		白蘿蔔		豆芽菜					

南澳鄉立幼兒園106年11月份餐點明細表

日期	午餐	主材料		配料	備註	點心	主材料		配料
		名稱	數量				名稱	數量	
				香菜					
21(二)	滷肉飯	五花肉		紅蔥頭		豆漿.小籠包	豆漿		糖
	炒青菜	節令蔬菜		大骨			小籠包		
	蘿蔔大骨湯	白蘿蔔		米					
	水果	節令水果		芹菜	芹菜(少量)				
22(三)	馬鈴薯燉肉	豬肉		紅蘿蔔		青菜餛飩湯	餛飩		芹菜
	炒青菜	節令蔬菜		馬鈴薯			節令蔬菜		
	玉米大骨湯	玉米		米					
				大骨					
23(四)	肉羹麵	油麵		木耳		紅棗茶、肉包	紅棗		糖
		肉羹		筍絲			肉包		
	炒青菜	節令蔬菜		蛋					
	水果	節令水果		芹菜	芹菜(少量)				
24(五)	炸豬排	豬排		大骨		紅豆湯圓	紅豆		糖
	炒青菜	節令蔬菜		糙米			小湯圓		
	黃瓜大骨湯	大黃瓜		地瓜粉					
27(一)	香菇吻仔魚瘦肉粥	香菇		絞肉		枸杞茶、法國麵包	枸杞茶		
		吻仔魚		紅蘿蔔			法國麵包		
	滷海帶結	海帶結		蛋					
		滷包		芹菜	芹菜(少量)				
28(二)	什錦湯麵	麵條		紅蘿蔔		豆漿.奶皇包	豆漿		糖
	滷豆乾	豆乾		肉絲			奶皇包		
		木耳		蛋	滷包				
	水果	節令水果		芹菜	芹菜(少量)				
29(三)	滷雞翅	小腿翅		滷包		綠豆薏仁湯	綠豆		糖
	炒青菜	節令蔬菜		油豆腐			薏仁		
	玉米大骨湯	玉米		大骨					
				米					
30(四)	肉絲蛋炒飯	肉絲		紅蘿蔔	米	紅棗茶.草莓麵包	紅棗		糖
	炒青菜	節令蔬菜		蛋	蔥		草莓麵包		
	蘿蔔大骨湯	白蘿蔔		芹菜	芹菜(少量)				
	水果	節令水果		大骨	蒜頭(少量)				

*每週五餐點主食為糙米飯。

*餐點烹煮勿太鹹、太油、點心糖類勿加太多，容易引起幼兒燥動不安。

*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。

幼兒園園長：陳雪菁

製表人：游詩凌

廠商-鴻盛商行(徐瑞鴻0980-968-390)

