**新北市私立溫德爾林口幼兒園111學年度第二學期三月份餐點表**

| 日期 | 星期 | 上午點心 | 午 餐 | 下午點心 | 餐點類別檢核 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 全榖根莖類 | 豆魚肉蛋類 | 蔬菜類 | 水果類 |
| 1 | 三 | 番茄肉醬通心麵 | 白米飯 鹹蛋蒸肉 蔬菜豆腐煲季節蔬菜 福菜排骨湯 時令水果 | 貢丸米粉湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 2 | 四 | 油豆腐細粉 | 白米飯 薑汁燒肉 蜜汁豆乾丁季節蔬菜 胡瓜排骨湯 時令水果 | 豆沙包全脂牛奶 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3 | 五 | 皮蛋瘦肉粥 | 什錦蔬菜赤肉羹燴飯紫菜蛋花湯 時令水果 | 家常雞蛋麵 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 6 | 一 | 港式蘿蔔糕湯 | 白米飯 三角薯餅 紅燒蘿蔔麵輪季節蔬菜 味增海芽湯 時令水果 | 薑汁地瓜湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 7 | 二 | 芋頭鹹粥 | 白米飯 照燒雞丁 雞汁蒸蛋季節蔬菜 浮水魚羹湯 時令水果 | 什錦雞絲麵 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 8 | 三 | 客家米苔目湯 | 白米飯 蘿蔔燉肉 螞蟻上樹季節蔬菜 玉米排骨湯 時令水果 | 薏仁麥片甜湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9 | 四 | 高麗麻油肉絲麵線 | 白米飯 海帶根炒肉絲 三色素雞季節蔬菜 竹筍排骨湯 時令水果 | 鮮肉包紫菜湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 10 | 五 | 滑蛋瘦肉粥 | 海苔肉鬆玉米火腿飯糰金針排骨湯 時令水果 | 小湯圓綠豆湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 13 | 一 | 鍋燒意麵 | 白米飯 里肌肉排 炒玉米三色季節蔬菜 山藥薏仁湯 時令水果 | 桂圓糯米甜湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 14 | 二 | 紅蘿蔔糙米粥 | 白米飯 洋蔥嫩雞 毛豆炒蛋季節蔬菜 玉米雞茸湯 時令水果 | 大滷湯餃 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 15 | 三 | 蘑菇鐵板麵 | 白米飯 脆瓜鳥蛋滷肉 花生燒麵筋季節蔬菜 大頭菜排骨湯 時令水果 | 紅豆紫米甜粥 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 16 | 四 | 餛飩冬粉湯 | 白米飯 梅干控肉 肉末燒豆腐季節蔬菜 冬瓜排骨湯 時令水果 | 火腿起士吐司全脂牛奶 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 17 | 五 | 鮪魚蔬菜粥 | 咖哩洋芋豬肉時蔬飯波菜肉片湯 時令水果 | 椰奶西米露 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 20 | 一 | 絲瓜清麵線 | 白米飯 蒜味香腸 蛋酥滷白菜季節蔬菜 芹香蘿蔔湯 時令水果 | 芋頭QQ甜湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 21 | 二 | 地瓜稀飯海苔肉鬆 | 白米飯 塔香燒雞 洋蔥炒蛋季節蔬菜 銀魚莧菜湯 時令水果 | 蔬菜雞蛋麵 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 22 | 三 | 豚肉腐皮湯麵 | 白米飯 瓜仔肉 醬炒黑輪片季節蔬菜 高麗菜排骨湯 時令水果 | 黑糖粉圓冬瓜蜜 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 23 | 四 | 家常鹹粥 | 白米飯 馬鈴薯燉肉 豆干炒鮮菇季節蔬菜 魚丸排骨湯 時令水果 | 紫米珍珠丸紫菜湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 24 | 五 | 肉燥意麵 | 白米飯 炸排骨酥 金沙南瓜季節蔬菜 芋頭排骨湯 時令水果 | 小叮噹蛋糕全脂牛奶 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 25 | 六 | 日式關東煮 | 蠔油蔬菜豬肉片燴飯柴魚味增湯 時令水果 | 大腸麵線羹 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 27 | 一 | 綜合丸子湯 | 白米飯 黃金魚條 蘑菇雙花椰季節青菜 玉米濃湯 時令水果 | 八寶甜湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 28 | 二 | 香菇雞肉蔬菜粥 | 白米飯 紅燒翅小腿 紅蘿蔔炒蛋季節青菜 空心菜小魚湯 時令水果 | 肉燥冬粉湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 29 | 三 | 花枝羹雞絲麵 | 白米飯 家常滷肉 糖醋豆包季節蔬菜 貢丸湯 時令水果 | 奶皇包冬瓜蜜 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 30 | 四 | 肉茸菇菇粥 | 白米飯 沙茶肉絲 塔香海帶絲季節蔬菜 筊白筍排骨湯 時令水果 | 芹菜米粉湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 31 | 五 | 香菇燒賣紫菜湯 | 壽喜燒肉片蔬菜炒麵海帶結排骨湯 時令水果 | 牛奶花生仁湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

**◎餐點提供幼兒成長所需的六大類營養。◎本園未使用輻射污染食品。**

**◎餐點會依據時令季節做適當調整，造成不便，敬請包涵。**

**◎本園豬肉類食材採用國產豬，向為友生鮮肉品商行供應商採買。**

承辦人： 園長：