

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校員工子女非營利幼兒園

(委託臺中市興幼教育學會辦理)

111 年 08 月—112 年 01 月 幼兒餐點表

第一週

星 期	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
上午點心	牛奶 玉米脆片	豆漿 銀絲卷	台式鹹粥	牛奶 芋泥包	鮮魚粥
午 餐	白飯 三杯雞 蔬菜玉子燒 季節蔬菜 白玉排骨湯 水果	地瓜飯 紅燒魚 蔥爆豆干 季節蔬菜 香菇雞湯 水果	沙茶肉片燴飯 季節蔬菜 薑絲冬瓜湯 水果	蕎麥飯 茄汁排骨 彩椒豆包 季節蔬菜 金針三菇湯 水果	義大利麵 雞塊 薯條 玉米濃湯 水果
下午點心	滑蛋雞絲麵	綠豆薏仁湯	起司荷包蛋 冬瓜檸檬	上海油豆腐 細粉	決明子茶 慶生蛋糕

第二週

星 期	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
上午點心	牛奶 黑糖饅頭	瓠瓜粥	牛奶 南瓜雜糧饅頭	鍋燒意麵	豆漿雙色圓
午 餐	咖哩雞肉飯 季節蔬菜 竹筍排骨湯 水果	五穀飯 豆鼓排骨 醬燒豆腐 季節蔬菜 鮮菇湯 水果	白飯 椒鹽鯛魚 玉米炒肉末 季節蔬菜 木瓜枸杞排骨湯 水果	南瓜飯 五香滷肉 香芹煎蛋 季節蔬菜 蕃茄雞肉湯 水果	炒客家米苔目 滷豆皮&鵝鵝蛋 季節蔬菜 山藥排骨湯
下午點心	香Q蔥油餅 麥茶	冬瓜仙草蜜	香酥蛋餅 決明子茶	冰糖銀耳湯	青蔬蘿蔔糕湯

第三週

星 期	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
上午點心	牛奶 原味餐包	清粥小菜	牛奶 果醬全麥土司	古早味陽春麵	小米甜粥
午 餐	糙米飯 香菇肉燥 蒸蛋 季節蔬菜 四神排骨湯 水果	滷香蔬菜 乾拌麵 水果 味噌豆腐湯	白飯 香滷雞腿 蘆筍玉米筍炒菇 季節蔬菜 玉米排骨湯 水果	小米飯 樹子蒸魚 滷肉小豆干 季節蔬菜 瓜瓜肉片湯 水果	紅藜飯 和風雞 木耳炒三絲 季節蔬菜 昆布排骨湯 水果
下午點心	大滷湯餃	菊花茶 香筍肉包	鮮蔬雲吞	薑汁豆花	香菇米粉湯

第 四 週

星 期	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
上午點心	牛奶 原味餐包	擔仔麵	豆漿 鮮奶饅頭	南瓜肉末粥	日式關東煮
午 餐	古早味炒麵 味增海帶芽 豆腐湯 水果	白飯 豆酥魚 竹筍炒肉絲 季節蔬菜 昆布豆芽排骨湯 水果	地瓜飯 栗子燒雞 韭菜蛋 季節蔬菜 蓮子排骨湯 水果	紅藜飯 橙汁燒魚 涼拌海帶芽 季節蔬菜 牛蒡排骨湯 水果	白飯 清蒸魚 番茄炒蛋 季節蔬菜 結頭菜排骨湯 水果
下午點心	山藥雞茸粥	水果茶 豆沙包	鍋貼(水蒸法) 麥茶	紅豆甜湯圓	鴨肉冬粉

第 五 週

星 期	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
上午點心	牛奶 奶皇包	枸杞茶 醬燒肉包	紅絲木須麵線	牛奶 椰子麵包	牛奶 克布林麵包
午 餐	燕麥飯 蒜味蠔油豬 豆炒甜不辣 季節蔬菜 蔬菜豆腐湯 水果	五穀飯 五色豬 南瓜燴豆腐 季節蔬菜 紫菜蛋花湯 水果	五穀時蔬炒飯 季節蔬菜 蓮藕排骨湯 水果	胚芽飯 洋蔥雞柳 蔬食三鮮 季節蔬菜 白玉貢丸湯 水果	豬肉壽喜飯 季節蔬菜 九尾雞湯 水果
下午點心	蔬菜燕麥粥	愛玉檸檬	養生茶 叉燒包	地瓜粉圓	客家粿條

◆ 說明：

1. 此份菜單內的食物，必要時可用同類食物做代換。
2. 青菜以季節性蔬菜為主，烹調方式亦多採清淡方式處理。
3. 食材的挑選配合孩子咀嚼技巧的發展程度。
4. 遵照專家建議：本園幼兒餐點設計每日供應蔬菜類食物，每週至少 1 次使用全穀根莖類取代精緻穀類，2 次以上 100%乳品，以及每天提供季節性水果。
5. 為慶祝慶生會活動，當日午餐提供孩子喜愛的餐點，每月僅提供一次炸食。
6. 本園食用之豬肉，皆為大通蔬菜行所供應，「一律採用國產豬肉食材」。

◆ 我們的餐點是為寶貝們精心調配，期盼寶貝健康成長；若寶貝對某些食物有過敏或不適，請提早告知老師！