

崇學國小附幼 1 月份餐點表

日期		上午	食材明細	下午	食材明細
1/3	二	金針菇肉絲燕麥粥	豬肉, 金針菇, 燕麥	生日蛋糕+鮮奶	麵粉, 雞蛋, 奶油, 鮮奶
1/4	三	銀絲卷+豆漿	麵粉, 奶油, 黃豆	蔬菜餛飩湯	小白菜, 餛飩
1/5	四	鍋燒雞絲麵	雞絲麵, 魚丸, 肉絲, 白菜, 蛤蠣	滷蛋+紫菜湯	雞蛋, 紫菜
1/6	五	巧達濃湯	紅蘿蔔, 雞蛋, 鮮菇, 玉米, 馬鈴薯	麵包+鮮奶	麵粉, 酵母, 奶油
1/7	六	蘿蔔糕湯	蘿蔔糕, 韭菜, 豆芽, 肉絲	奶油餅	奶油, 麵粉
1/9	一	米苔目湯	米苔目, 小白菜, 韭菜, 豬肉	香椿抓餅	麵粉, 沙拉油, 香椿
1/10	二	虱目魚粥	虱目魚, 米, 芹菜	鬆餅	麵粉, 雞蛋, 奶油
1/11	三	芝麻包+豆漿	芝麻醬, 麵粉, 黃豆	關東煮	黑輪, 魚丸, 豆腐, 海帶, 白蘿蔔
1/12	四	什錦炒麵	麵條, 豬肉, 高麗菜, 紅蘿蔔, 木耳	熱豆花	黃豆, 糖水
1/13	五	酸辣湯	木耳, 紅蘿蔔, 金針菇, 豆腐, 肉絲	蛋糕+鮮奶	麵粉, 奶油, 雞蛋
1/16	一	陽春麵	麵條, 韭菜, 白菜, 肉燥	蘿蔔糕	在來米, 菜頭, 肉燥
1/17	二	雞蓉玉米粥	雞肉, 高麗菜, 玉米, 白米	紅豆湯	紅豆
1/18	三	水餃	絞肉, 高麗菜, 麵粉皮	花枝丸	花枝漿
1/19	四	黑糖饅頭+豆漿	麵粉, 黑糖		

※點心設計以低油、低鹽、低糖及高纖維、高鈣之三低二高為原則，以符合六大類 營養素熱量來源比例，均衡攝取各類食物

※本園點心食材一律使用本土國產肉品

承辦人：**教師侯宜寧**

園主任：**教師兼附設  
幼兒園主任 王美方**

園戳章

