



## 臺南市學甲區頂洲國民小學附設幼兒園 113 年暑假 7 月份餐點表



日期	星期	上午點心	午餐	水果	下午點心	全穀根莖	肉魚蛋豆	蔬菜類	水果類
7/15	一	原味蛋餅	蔬菜海帶湯餃	蘋果	玉米脆片、牛乳	✓	✓	✓	✓
主要食材		雞蛋、蛋餅皮	海帶芽、青蔥、高麗菜、水餃		玉米穀物脆片、牛乳				
7/16	二	芋泥包	什錦小米粥	芭樂	紅豆甜湯	✓	✓	✓	✓
主要食材		芋泥、麵粉	鯖魚、玉米、白米、小米		紅豆、砂糖				
7/17	三	蔥抓餅	鯖魚拌麵	蘋果	玉米濃湯	✓	✓	✓	✓
主要食材		抓餅皮	鯖魚、白麵條、小白菜、青蔥		玉米、康寶濃湯				
7/18	四	奶皇包	酥脆煎餃	香蕉	綠豆甜湯	✓	✓	✓	✓
主要食材		奶酥、麵粉	水餃		綠豆、砂糖				
7/19	五	番茄蛋餅	玉米雞肉粥	蘋果	紅豆花生湯	✓	✓	✓	✓
主要食材		番茄醬、雞蛋、蛋餅皮	玉米、雞肉、白米		紅豆、花生、紅糖				
7/22	一	芋泥包	蔬菜拉麵	香蕉	玉米脆片、牛乳	✓	✓	✓	✓
主要食材		芋泥、麵粉	拉麵、小白菜、紅蘿蔔、玉米		玉米穀物脆片、牛乳				
7/23	二	蔥抓餅、麥茶	小米蛋花粥	芭樂	綠豆薏仁湯	✓	✓	✓	✓
主要食材		抓餅皮、麥茶	小米、白米、雞蛋		綠豆、薏仁、砂糖				
7/24	三	鯖魚蛋餅	味噌湯餃	蘋果	冬瓜西米露	✓	✓	✓	✓
主要食材		鯖魚、雞蛋、蛋餅皮	味噌、水餃、高麗菜、豬絞肉		冬瓜茶磚、西谷米				
7/25	四	椒鹽蔥抓餅	肉燥乾麵	芭樂	紫米紅豆湯	✓	✓	✓	✓
主要食材		白胡椒、抓餅皮	絞肉、小白菜、麵條		紫米、紅豆、砂糖				
7/26	五	芝麻包	什錦蔬菜鯖魚粥	蘋果	紅豆花生湯	✓	✓	✓	✓
主要食材		芝麻、麵粉	鯖魚、高麗菜、玉米、雞蛋、小米、白米		紅豆、花生、紅糖				
7/29	一	原味蛋餅	蔬菜海帶湯餃	蘋果	玉米脆片、牛乳	✓	✓	✓	✓
主要食材		雞蛋、蛋餅皮	海帶芽、青蔥、高麗菜、水餃		玉米穀物脆片、牛乳				
7/30	二	芋泥包	什錦小米粥	芭樂	紅豆甜湯	✓	✓	✓	✓
主要食材		芋泥、麵粉	鯖魚、玉米、白米、小米		紅豆、砂糖				
7/31	三	蔥抓餅	鯖魚拌麵	蘋果	玉米濃湯	✓	✓	✓	✓
主要食材		抓餅皮	鯖魚、白麵條、小白菜、青蔥		玉米、康寶濃湯				
用餐天數：13 天	<p>備註：</p> <p>☆餐點若遇偶發事件需變更，則以相同屬性食品替代！培養幼兒飲食均衡每日皆提供當季新鮮水果，並隨產季機動調整！</p> <p>☆如幼兒對甲殼類、芒果、花生、牛奶、蛋、芝麻、堅果類、含麩質穀物、魚類及其他製品有過敏情形，請事先告知老師，避免因食用而引發不適。每日皆含全穀根莖、肉魚蛋豆、蔬菜類、水果類。</p> <p>☆本園一律使用國產豬肉、牛肉及符合食品安全標章食材！</p>								

製表：





# 臺南市學甲區頂洲國民小學附設幼兒園 113 年暑假 8 月份餐點表



日期	星期	上午點心	午餐	水果	下午點心	全穀根莖	肉魚蛋豆	蔬菜類	水果類
8/1	四	奶皇包	酥脆煎餃	香蕉	綠豆甜湯	✓	✓	✓	✓
主要食材		奶酥、麵粉	水餃		綠豆、砂糖				
8/2	五	番茄蛋餅	玉米雞肉粥	蘋果	紅豆花生湯	✓	✓	✓	✓
主要食材		番茄醬、雞蛋、蛋餅皮	玉米、雞肉、白米		紅豆、花生、紅糖				
8/5	一	芋泥包	蔬菜拉麵	香蕉	玉米脆片、牛乳	✓	✓	✓	✓
主要食材		芋泥、麵粉	拉麵、小白菜、紅蘿蔔、玉米		玉米穀物脆片、牛乳				
8/6	二	蔥抓餅、麥茶	小米蛋花粥	芭樂	綠豆薏仁湯	✓	✓	✓	✓
主要食材		抓餅皮、麥茶	小米、白米、雞蛋		綠豆、薏仁、砂糖				
8/7	三	鮭魚蛋餅	味噌湯餃	蘋果	冬瓜西米露	✓	✓	✓	✓
主要食材		鮭魚、雞蛋、蛋餅皮	味噌、水餃、高麗菜、豬絞肉		冬瓜茶磚、西谷米				
8/8	四	椒鹽蔥抓餅	肉燥乾麵	芭樂	紫米紅豆湯	✓	✓	✓	✓
主要食材		白胡椒、抓餅皮	絞肉、小白菜、麵條		紫米、紅豆、砂糖				
8/9	五	芝麻包	什錦蔬菜鯖魚粥	蘋果	紅豆花生湯	✓	✓	✓	✓
主要食材		芝麻、麵粉	鯖魚、高麗菜、玉米、雞蛋、小米、白米		紅豆、花生、紅糖				
8/12	一	原味蛋餅	蔬菜海帶湯餃	蘋果	玉米脆片牛乳	✓	✓	✓	✓
主要食材		雞蛋、蛋餅皮	海帶芽、青蔥、高麗菜、水餃		玉米穀物脆片、牛乳				
8/13	二	芋泥包	什錦小米粥	芭樂	紅豆甜湯	✓	✓	✓	✓
主要食材		芋泥、麵粉	鯖魚、玉米、白米、小米		紅豆、砂糖				
8/14	三	蔥抓餅	鯖魚拌麵	蘋果	玉米濃湯	✓	✓	✓	✓
主要食材		抓餅皮	鯖魚、白麵條、小白菜、青蔥		玉米、康寶濃湯				
8/15	四	奶皇包	酥脆煎餃	香蕉	綠豆甜湯	✓	✓	✓	✓
主要食材		奶酥、麵粉	水餃		綠豆、砂糖				
8/16	五	番茄蛋餅	玉米雞肉粥	蘋果	紅豆花生湯	✓	✓	✓	✓
主要食材		番茄醬、雞蛋、蛋餅皮	玉米、雞肉、白米		紅豆、花生、紅糖				
8/19	一	芋泥包	蔬菜拉麵	香蕉	玉米脆片牛乳	✓	✓	✓	✓
主要食材		芋泥、麵粉	拉麵、小白菜、紅蘿蔔、玉米		玉米穀物脆片、牛乳				
8/20	二	蔥抓餅、麥茶	小米蛋花粥	芭樂	綠豆薏仁湯	✓	✓	✓	✓
主要食材		抓餅皮、麥茶	小米、白米、雞蛋		綠豆、薏仁、砂糖				
8/21	三	鮭魚蛋餅	味噌湯餃	蘋果	冬瓜西米露	✓	✓	✓	✓
主要食材		鮭魚、雞蛋、蛋餅皮	味噌、水餃、高麗菜、豬絞肉		冬瓜茶磚、西谷米				
8/22	四	椒鹽蔥抓餅	肉燥乾麵	芭樂	紫米紅豆湯	✓	✓	✓	✓
主要食材		白胡椒、抓餅皮	絞肉、小白菜、麵條		紫米、紅豆、砂糖				

日期	星期	上午點心	午餐	水果	下午點心	全穀根莖	肉魚蛋豆	蔬菜類	水果類
8/23	五	芝麻包	什錦蔬菜鯖魚粥	蘋果	紅豆花生湯	✓	✓	✓	✓
主要食材		芝麻、麵粉	鯖魚、高麗菜、玉米、雞蛋、小米、白米		紅豆、花生、紅糖				
用餐天數：17天	<p>備註：</p> <p>☆餐點若遇偶發事件需變更，則以相同屬性食品替代！培養幼兒飲食均衡每日皆提供當季新鮮水果，並隨產季機動調整！</p> <p>☆如幼兒對甲殼類、芒果、花生、牛奶、蛋、芝麻、堅果類、含麩質穀物、魚類及其他製品有過敏情形，請事先告知老師，避免因食用而引發不適。每日皆含全穀根莖、魚肉蛋豆、蔬菜類、水果類。</p> <p>☆本園一律使用國產豬肉、牛肉及符合食品安全標章食材！</p>								

製表：