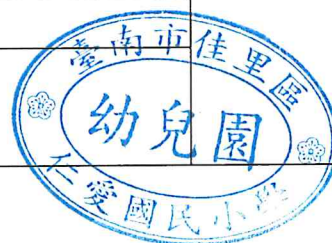


2025 年 臺南市佳里區仁愛國小附設幼兒園 7 月 延長照顧點心表

	週一	週二	週三	週四	週五	備註
日期		1	2	3	4	
上午		小肉包+麥茶	鍋燒意麵	皮蛋瘦肉粥	什錦湯麵	
水果		鳳梨	西瓜	蘋果	木瓜	
下午		起司饅頭+豆漿	麥片+牛奶	乳酪絲麵包 米漿	地瓜綠豆湯	
日期	7	8	9	10	11	
上午	叻仔魚粥	漢堡加蛋+豆漿	蔬菜肉絲麵線	洋蔥蘑菇麵	排骨酥湯麵	
水果	哈密瓜	鳳梨	木瓜	蘋果	西瓜	
下午	水果拼盤 (蘋果、葡萄、鳳梨)	黑糖饅頭+豆漿	麥片+牛奶	帕瑪森麵包 米漿	紅豆薏仁湯	
日期	14	15	16	17	18	
上午	土魷魚羹麵	碗粿+決明子茶	玉米蛋刈包 豆漿	茄汁義大利麵	南瓜肉燥粥	
水果	哈密瓜	鳳梨	木瓜	蘋果	西瓜	
下午	水果拼盤 (木瓜、西瓜、鳳梨)	紅豆饅頭+豆漿	麥片+牛奶	大理石麵包 米漿	粉圓豆花	
日期	21	22	23	24	25	
上午	什錦湯麵	酸辣湯餃	蛋餅+豆漿	咖哩滑蛋炒麵	鹹蛋蔬菜粥	
水果	哈密瓜	鳳梨	木瓜	蘋果	西瓜	
下午	水果拼盤 (蘋果、葡萄、西瓜)	銀絲卷+豆漿	麥片+牛奶	小北歐+米漿	檸檬愛玉	
日期	28	29	30	31		
上午	奶酥小堡 豆漿	鍋燒雞絲麵	土司加蛋 麥茶	總匯三明治 豆漿		
水果	哈密瓜	鳳梨	木瓜	蘋果		
下午	水果拼盤 (蘋果、鳳梨、木瓜)	五穀雜糧饅頭 豆漿	麥片+牛奶	小菠蘿 黑豆漿		
用餐天數: 23 天	備註: ☆餐點若遇偶發事件需變更,則以相同屬性食品替代! ☆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、亞硫酸鹽類及其製品有過敏情形,請事先告知老師,避免食用而引發不適! ☆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! ☆本園一律採用國內在地豬肉、生鮮食材!					



製表:

教保員蔡美鳳

園主任:

教師兼附設
幼兒園主任陳月霜

校長:

臺南市佳里區
仁愛國民小學校長蔡淑芬

2025 臺南市佳里區仁愛國小附設幼兒園 7 月延長照顧午餐餐點表

日期	主食	主菜	副菜	副菜	湯品/飲品
7/1(二)	米飯	糖醋咕咾肉	蒜香高麗菜	蛋香海帶芽	蘿蔔湯
食材	白米	咕咾肉、小黃瓜、洋蔥、番茄、鳳梨、番茄醬、細砂糖、醬油、白醋、米酒、蒜、太白粉	蒜、高麗菜	雞蛋、薑、海帶芽	白蘿蔔
7/2(三)		水餃	醬燒豆腐		酸辣湯
食材		水餃	番茄醬、醬油膏、豆腐、蔥		豆腐、肉絲、紅蘿蔔絲、黑木耳
7/3(四)	米飯	蔥段爆豬柳	紅蘿蔔炒雞蛋	炒花椰菜	紫菜蛋花湯
食材	白米	豬柳、洋蔥、蔥	紅蘿蔔、雞蛋	蒜、花椰菜	紫菜、雞蛋
7/4(五)		鍋燒意麵			統一布丁
食材		肉絲、雞蛋、白菜、雞蛋、魚板、魚丸			布丁
7/7(一)	米飯	煙燻三節雞翅	清炒南瓜	蒜香莧菜	酸辣湯
食材	白米	雞翅	蒜、紫洋蔥、南瓜、蔥	蒜、莧菜	豆腐、肉絲、黑木耳、豆干絲、雞蛋
7/8(二)	米飯	樹子蒸巴沙魚	蒜香高麗菜	螞蟻上樹	海帶芽湯
食材	白米	醬油、米酒、蔥花、薑絲、樹子、味琳、糖、巴沙魚	蒜、高麗菜	醬油、冬粉、蔥	海帶芽、雞蛋
7/9(三)		炒飯	炒空心菜		魚丸白菜湯
食材		肉絲、雞蛋、紅蘿蔔絲、洋蔥、白米	蒜、空心菜		魚丸、白菜
7/10(四)	米飯	照燒醬炸大阪豬排	滷油豆腐	炒空心菜	大黃瓜湯
食材	白米	大阪豬排	滷包、油豆腐	蒜、空心菜	大黃瓜、筍片
7/11(五)		炒麵	茶葉蛋		魚丸白菜湯
食材		肉絲、雞蛋、紅蘿蔔絲、洋蔥、油麵	茶葉蛋		魚丸、白菜
7/14(一)	米飯	咖哩紅蘿蔔雞肉	香菇魯豆輪	蒜香高麗菜	豆薯絲湯
食材	白米	紅蘿蔔、雞肉、咖哩塊	香菇、豆輪	蒜、高麗菜	豆薯、雞蛋
7/15(二)		炒米粉	清炒白花椰菜		蛋花湯
食材		肉絲、米粉、紅蘿蔔絲、黑木耳、高麗菜	蒜、花椰菜		雞蛋、白菜
7/16(三)	米飯	浦燒魚腹肉	豆薯炒蛋	炒綠花椰菜+紅蘿蔔絲	筍片湯
食材	白米	浦燒魚	豆薯、雞蛋、蒜	蒜、花椰菜、紅蘿蔔絲	筍片
7/17(四)	米飯	洋蔥雞腿肉	炒三絲	炒香菇 A 菜	山藥菇菇湯

食材	白米	洋蔥、味淋、醬油、雞腿肉	豆干絲、紅蘿蔔絲、青椒絲	蒜、a菜、香菇	山藥、鴻喜菇
7/18(五)	原味雞腿堡		炒黃瓜		玉米濃湯
食材	漢堡麵包、原味雞腿堡		小黃瓜		玉米、雞蛋、火腿
7/21(一)	米飯	紅燒獅子頭	玉米煎蛋	炒空心菜	味增湯
食材	白米	醬油、糖、雞粉、水、獅子頭	玉米、雞蛋	蒜、空心菜	豆腐、味增醬
7/22(二)	夏威夷披薩		統一愛玉		麥茶
食材	乳酪絲、鳳梨、火腿、餅皮		愛玉		麥茶
7/23(三)	米飯	火鍋湯底		火鍋料	
食材	白米	肉片、高麗菜、凍豆腐		蛋餃、蘿蔔、玉米、魚丸	
7/24(四)	米飯	肉燥	滷豆干	蒜香高麗菜	貢丸湯
食材	白米	肉燥	豆干	高麗菜、蒜	貢丸、白菜
7/25(五)	虱目魚粥		炒紅蘿蔔蛋	蒜香莧菜	
食材	虱目魚、薑、肉絲、蒜頭酥		紅蘿蔔、雞蛋	莧菜、蒜	
7/28(一)	土魷魚湯麵		醬燒豆包	炒小黃瓜	
食材	土魷魚、筍絲、雞蛋、油麵		豆包、醬油	蒜、小黃瓜	
7/29(二)	米飯	三杯雞腿	炒玉米紅蘿蔔	炒高麗菜	豆薯雞蛋湯
食材	白米	九層塔、雞腿、醬油、糖	玉米、紅蘿蔔	蒜、高麗菜	豆薯、雞蛋
7/30(三)	蘑菇麵		煎里肌豬排	洋蔥炒蛋	海帶芽湯
食材	蘑菇醬、玉米、油麵		里肌豬排	洋蔥、雞蛋	海帶芽
7/31(四)	米飯	紐澳良雞腿排	蒜香地瓜葉	紅燒豆腐	金針湯
食材	白米	雞腿肉	地瓜葉、蒜香	豆腐、蔥	金針
用餐天數： 23 天		備註： ☆餐點若遇偶發事件需變更，則以相同屬性食品替代！ ☆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、亞硫酸鹽類及其製品有過敏情形，請事先告知老師，避免食用而引發不適！ ☆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！ ☆本園一律採用國內在地豬肉、生鮮食材！			

製表：

教保員蔡美鳳

園主任：

教師兼附設
幼兒園主任陳月霜

校長：

臺南市佳里區
仁愛國民小學校長蔡淑芬