

台南市私立愛迪生幼兒園
111學年度 第二學期 05月 幼兒餐點表

| 日 | 星期 | 活力早餐 | 營養午餐 | 水果 | 可口點心 | 餐點類別檢核 | | | |
|----|----|-------------|---|----|----------------|--------|--------|-----|-----|
| | | | | | | 全穀根莖類 | 魚肉豆蛋奶類 | 蔬菜類 | 水果類 |
| 1 | 一 | | 勞動節 | | | | | | |
| 2 | 二 | 豆沙包 牛奶 | 什錦豬肉燴飯 (白米、里肌肉絲、大白菜、白蘿蔔、香菇) | 蘋果 | 當歸麵線 | V | V | V | V |
| 3 | 三 | 黑糖小饅頭 豆漿 | 糙米飯、瓜仔肉燥、干絲海帶、時令青菜、大頭玉米湯 (糙米+白米、花瓜、絞肉、豆干絲、海帶絲) | 西瓜 | 蔬菜板條 | V | V | V | V |
| 4 | 四 | 蘿蔔糕 紫菜湯 | 日式炒麵、味噌豆腐湯 (涼麵、香菇、魚板、高麗菜、嫩豆腐) | 木瓜 | 糙米竹筍粥 | V | V | V | V |
| 5 | 五 | 鍋燒意麵 | 白飯、紅燒豆腐、奶油玉米、時令青菜、米血湯 (白米、板豆腐、絞肉、玉米粒) | 鳳梨 | 奶酥吐司 黑豆茶 | V | V | V | V |
| 6 | 六 | | 假日 | | | | | | |
| 7 | 日 | | 假日 | | | | | | |
| 8 | 一 | 奶皇包 牛奶 | 蔬菜蛋炒飯、白蘿蔔貢丸湯 (白米、高麗菜、玉米粒、洋蔥) | 西瓜 | 榨菜肉絲麵 | V | V | V | V |
| 9 | 二 | 蔬菜湯麵 | 水餃、酸辣湯 (豬肉水餃、紅蘿蔔、香菇、筍絲、木耳、豆腐) | 蘋果 | 藍莓吐司 黑糖牛奶 | V | V | V | V |
| 10 | 三 | 原味小饅頭 豆漿 | 小米飯、蔥爆豬柳、炒大黃瓜、時令青菜、海芽菇湯 (白米+小米、洋蔥、里肌肉絲、大黃瓜) | 鳳梨 | 豆菜麵 | V | V | V | V |
| 11 | 四 | 廣東粥 | 陽春麵、滷油豆腐、時令青菜 (關廟麵、絞肉、韭菜) | 西瓜 | 起司吐司 決明子茶 | V | V | V | V |
| 12 | 五 | 麻油麵線 | 白飯、五香肉燥、紅蘿蔔炒蛋、時令青菜、魚丸湯 (白米、絞肉、虱目魚丸、芹菜) | 木瓜 | 冬瓜愛玉 | V | V | V | V |
| 13 | 六 | | 假日 | | | | | | |
| 14 | 日 | | 假日 | | | | | | |
| 15 | 一 | 鍋燒雞絲麵 | 義大利肉醬麵、高麗油豆腐湯 (關廟麵、絞肉、三色豆、玉米粒、洋蔥、高麗菜、油豆腐) | 蘋果 | 中式飯團 牛蒡茶 | V | V | V | V |
| 16 | 二 | 芋泥包 牛奶 | 沙茶豬肉燴飯 (白米、里肌肉絲、高麗菜、魚丸、金針菇) | 木瓜 | 鍋燒烏龍麵 | V | V | V | V |
| 17 | 三 | 南瓜粥 | 燕麥飯、地瓜燒雞、沙茶白菜、時令青菜、海芽腐皮湯 (燕麥+白米、雞肉、地瓜、大白菜、木耳、紅蘿蔔絲) | 蘋果 | 銀絲卷 冬瓜檸檬 | V | V | V | V |
| 18 | 四 | 肉燥米苔目 | 香雞排漢堡、玉米濃湯 (麵包、麥香雞排、蛋、玉米粒、玉米醬) | 鳳梨 | 叻仔魚粥 | V | V | V | V |
| 19 | 五 | 沙茶湯麵 | 白飯、塔香豆包、炒冬粉、時令青菜、竹筍玉米湯 (白米、豆包、九層塔、絞肉、高麗菜) | 西瓜 | 草莓吐司 麥茶 | V | V | V | V |
| 20 | 六 | | 假日 | | | | | | |
| 21 | 日 | | 假日 | | | | | | |
| 22 | 一 | 蒸餃 味噌湯 | 蠔油雞肉燴飯 (白米、雞肉、白蘿蔔、大白菜、香菇) | 木瓜 | 米粉羹 | V | V | V | V |
| 23 | 二 | 餛飩湯麵 | 地瓜粥、洋蔥炒蛋、肉鬆、時令青菜 (白米、地瓜、洋蔥) | 鳳梨 | 關東煮 | V | V | V | V |
| 24 | 三 | 雞蛋麵線 | 糙米飯、瓜仔雞腿、芹香豆芽、時令青菜、豆薯湯 (小米+白米、花瓜、雞腿、西芹、豆芽菜) | 蘋果 | 花生吐司 冬瓜茶 | V | V | V | V |
| 25 | 四 | 蘿蔔糕 海芽湯 | 炸醬乾麵、滷蛋、時令青菜、榨菜肉絲湯 (涼麵、絞肉、豆干) | 鳳梨 | 仙草蜜 | V | V | V | V |
| 26 | 五 | 雞蛋小饅頭 豆漿 | 白飯、糖醋肉絲、塔香海根、時令青菜、薑絲冬瓜湯 (白米、里肌肉絲、洋蔥、九層塔、海根) | 西瓜 | 小麵包-藍莓 麥茶牛奶 | V | V | V | V |
| 27 | 六 | | 假日 | | | | | | |
| 28 | 日 | | 假日 | | | | | | |
| 29 | 一 | 小肉包 柴魚湯 | 大魯麵 (關廟麵、里肌肉絲、木耳、筍絲、大白菜) | 西瓜 | 地瓜綠豆湯 | V | V | V | V |
| 30 | 二 | 雞蓉玉米粥 | 咖哩雞肉燴飯、大頭油豆腐湯 (白米、雞肉、馬鈴薯、紅蘿蔔、洋蔥) | 蘋果 | 素香麵線羹 | V | V | V | V |
| 31 | 三 | 黑糖小饅頭 豆漿 | 白飯、香菇肉燥、醬燒豆干、時令青菜、紫菜金針湯 (白米、絞肉、香菇、芹菜、豆干) | 鳳梨 | 稀飯、肉鬆 | V | V | V | V |

1. 本園一律使用台灣國產豬肉、本地食材。
2. 餐點及水果皆以時令取得為主、必要時會適時調整。