

臺北市內湖區大湖國民小學附設幼兒園 112 學年度八、九月份餐點表

| 日期 | 星期 | 上午點心 | 午 餐 | | 下午點心 | |
|------|----|-----------------|---------------------------|--------------------------------|------------------|--|
| 8/30 | 三 | <u>小餐包、鮮奶</u> | 餐盒 | | | |
| 31 | 四 | <u>鮮肉包、米漿</u> | 燕麥飯 | <u>鹹蛋蒸肉餅、起司蛋、炒大黃瓜、竹筍湯</u> | 黑糖地瓜湯、芭樂 | |
| 9/1 | 五 | <u>馬鈴薯濃湯</u> | <u>蝦仁蛋炒飯、涼拌小黃瓜、味噌海帶芽湯</u> | | <u>紅豆麵包、西瓜</u> | |
| 4 | 一 | <u>生日蛋糕</u> | 有機糙米 | <u>豆干肉絲、蟹肉蒸蛋、炒空心菜、山藥雞湯</u> | <u>油豆腐細粉湯、水梨</u> | |
| 5 | 二 | <u>鍋燒雞絲麵</u> | 五穀飯 | <u>照燒雞肉、玉米筍沙拉、燙福山萵苣、小魚丸湯</u> | 水果拼盤 | |
| 6 | 三 | <u>高麗菜豬肉粥</u> | 白米飯 | <u>紅燒獅子頭、什錦小黃瓜、炒A菜、薏米排骨湯</u> | <u>鍋貼、葡萄</u> | |
| 7 | 四 | <u>鮮奶饅頭、豆漿</u> | 燕麥飯 | <u>清蒸鱸魚、花生滷海帶、炒豆芽、玉米排骨湯</u> | <u>小粉圓豆花、小蕃茄</u> | |
| 8 | 五 | <u>玉米濃湯</u> | <u>炒板條、蒜香地瓜葉、紫菜蛋花湯</u> | | <u>三峽牛角麵包、香蕉</u> | |
| 11 | 一 | <u>吐司、優酪乳</u> | 有機糙米 | <u>清蒸鯛魚、番茄炒蛋、炒高麗菜、冬瓜蛤蜊湯</u> | 芋頭米粉湯、蘋果 | |
| 12 | 二 | <u>海鮮湯麵</u> | 五穀飯 | <u>蕃茄紅燒豬肉、芙蓉豆腐、炒豆苗、香菇雞湯</u> | 冰烤地瓜、香瓜 | |
| 13 | 三 | <u>廣東粥</u> | 白米飯 | <u>客家小炒、玉米蒸蛋、炒水蓮、淡水魚丸湯</u> | <u>蘿蔔糕、木瓜</u> | |
| 14 | 四 | <u>起司饅頭、米漿</u> | 燕麥飯 | <u>三色雞丁、銀魚煎蛋、燙秋葵、皇帝豆排骨湯</u> | <u>牛奶花生湯、芭樂</u> | |
| 15 | 五 | <u>餛飩湯</u> | <u>咖哩飯、蕃茄蔬菜排骨湯</u> | | <u>大蒜麵包、香蕉</u> | |
| 18 | 一 | <u>葡萄捲麵包、鮮奶</u> | 有機糙米 | <u>花枝排、蒸蛋、炒青江菜、百菇湯</u> | <u>米苔目鹹湯、火龍果</u> | |
| 19 | 二 | <u>大腸麵線</u> | 五穀飯 | <u>滷雞腿、洋蔥炒蛋、XO醬花椰菜、肉羹湯</u> | 水果拼盤 | |
| 20 | 三 | <u>叻仔魚雞蛋粥</u> | 白米飯 | <u>萬巒豬腳肉、紅燒冬瓜、蒜香菠菜、蒲瓜排骨湯</u> | <u>蔥油餅、小番茄</u> | |
| 21 | 四 | <u>奶皇包、豆漿</u> | 燕麥飯 | <u>香酥魚塊、紅蘿蔔炒蛋、龍鬚菜炒破布籽、牛蒡雞湯</u> | 仙草湯、西瓜 | |
| 22 | 五 | <u>大滷麵</u> | 白米飯 | <u>馬鈴薯燉肉、鮪魚聰明蛋、炒油菜、花生豬腳湯</u> | <u>法國麵包、蘋果</u> | |
| 23 | 六 | <u>皮蛋瘦肉粥</u> | <u>肉醬義大利麵、燙花椰菜、海鮮濃湯</u> | | <u>乳酪麵包、香蕉</u> | |
| 25 | 一 | <u>瑞士捲、鮮奶</u> | 有機糙米 | <u>瓜仔肉、煎雞蛋豆腐、小魚莧菜、青木瓜排骨湯</u> | <u>雙蛋粥、芭樂</u> | |
| 26 | 二 | <u>香菇肉羹麵</u> | 五穀飯 | <u>蒜泥白肉、菜脯蛋、香菇小松菜、四神湯</u> | 綠豆湯、木瓜 | |
| 27 | 三 | <u>玉米雞肉粥</u> | 白米飯 | <u>麥克雞塊、蝦仁蒸蛋、炒小白菜、味噌湯</u> | <u>饅頭夾蛋、奇異果</u> | |
| 28 | 四 | <u>月餅品嚐會</u> | 燕麥飯 | <u>油蔥雞、牛蒡甜不辣、炒A菜、黃豆芽排骨湯</u> | <u>檸檬愛玉、水梨</u> | |
| 29 | 五 | 中秋節 放假一日 | | | | |

※飯類皆採用有機米。

※有臨時突發事件無法供應原餐點時，會以它類食品替代。

※本校附幼食材來源一律使用國產豬、牛肉。

※甲殼類、芒果、花生、牛奶、羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麸質之穀物、大豆、魚類等製品，可能易引起過敏，以底線「—」標註，敬請知悉、注意。