

臺北市內湖區大湖國民小學附設幼兒園 112 學年度十月份餐點表

日期	星期	上午點心	午 餐		下午點心	
2	一	<u>生日蛋糕</u>	有機糙米	豉汁雞肉、 <u>玉米炒蛋</u> 、炒青江菜、香菇丸湯	仙草蜜、蘋果	
3	二	<u>豆皮烏龍麵</u>	五穀飯	毛豆絞肉、 <u>蘑菇炒蛋</u> 、清蒸筴白筍、瓜仔雞湯	水果拼盤	
4	三	蕃茄豬肉粥	白米飯	<u>小魚花生</u> 、咖哩百頁、 <u>芹菜炒花枝</u> 、 <u>紫菜蛋花湯</u>	<u>比薩</u> 、火龍果	
5	四	排骨三明治、 <u>優酪乳</u>	燕麥飯	<u>清蒸魚片</u> 、 <u>滷油豆腐</u> 、 <u>芝麻菠菜</u> 、大頭菜排骨湯	<u>紅豆麥片</u> 、葡萄	
6	五	<u>蝦仁羹湯</u>		<u>炒米粉</u> 、 <u>蠔油地瓜葉</u> 、蘿蔔湯	<u>韓國麵包</u> 、香蕉	
9	一	國慶日彈性放假一天				
10	二	國慶日				
11	三	<u>魚片粥</u>	白米飯	雙色燉肉、 <u>紅燒豆腐</u> 、燙福山萵苣、菜脯雞湯	<u>起士麵包</u> 、柿子	
12	四	<u>藍莓麵包</u> 、 <u>豆漿</u>	燕麥飯	<u>薑絲鱈魚</u> 、 <u>三色煎蛋</u> 、炒水蓮、海帶根排骨湯	<u>桂圓紫米粥</u> 、蓮霧	
13	五	鴨肉冬粉		肉鬆鳳梨肉絲炒飯、黑木耳炒黃豆芽、味噌湯	<u>微波麵包</u> 、小蕃茄	
16	一	<u>蛋塔</u> 、 <u>鮮奶</u>	有機糙米	馬鈴薯炒肉絲、 <u>蝦仁燴豆腐</u> 、炒空心菜、 <u>干貝雞湯</u>	<u>芋頭粥</u> 、火龍果	
17	二	<u>麻油雞麵線</u>	五穀飯	三杯雞、清蒸南瓜、炒山蘇、 <u>薑絲蛤蜊湯</u>	<u>車輪餅</u> 、木瓜	
18	三	古早味肉粥		<u>水餃</u> 、涼拌海帶絲、酸辣湯	<u>葡萄吐司</u> 、香蕉	
19	四	<u>壽司</u> 、 <u>米漿</u>	燕麥飯	<u>乾煎鮭魚</u> 、 <u>香菇蒸蛋</u> 、炒A菜、肉羹湯	<u>綠豆薏仁湯</u> 、葡萄	
20	五	馬鈴薯濃湯	白米飯	蔥燒豬柳、炒雙菇、柴魚菠菜、冬瓜排骨湯	<u>起司條</u> 、蘋果	
23	一	<u>布丁蛋糕</u> 、 <u>鮮奶</u>	有機糙米	京醬肉絲、 <u>三色豆蒸蛋</u> 、白菜滷、元氣蒜頭雞湯	<u>芋頭西米露</u> 、柑橘	
24	二	<u>絲瓜蛤蜊寬粉</u>	五穀飯	紅糟肉、 <u>韭黃炒蝦仁</u> 、炒小松菜、味噌海帶芽湯	水果拼盤	
25	三	地瓜粥	白米飯	<u>豆酥鱈魚</u> 、 <u>蕃茄炒蛋</u> 、香炒四季豆、鮮菇冬瓜湯	<u>蛋餅</u> 、芭樂	
26	四	<u>南瓜饅頭</u> 、 <u>優酪乳</u>	燕麥飯	洋蔥雞柳、麻婆豆腐、昆布絲拌秋葵、 <u>銀魚豆腐莧菜湯</u>	<u>花生豆花</u> 、小蕃茄	
27	五	<u>蘿蔔糕湯</u>		<u>炸醬麵</u> 、炒花椰菜、羅宋湯	<u>藍莓貝果</u> 、香蕉	
30	一	<u>長崎蛋糕</u> 、 <u>豆漿</u>	有機糙米	梅干扣肉、 <u>毛豆蝦仁</u> 、炒高麗菜、芋頭排骨湯	<u>關東煮</u> 、蓮霧	
31	二	<u>肉絲麵疙瘩</u>	五穀飯	打拋肉、 <u>青蔥炒蛋</u> 、燙地瓜葉、蓮藕排骨湯	水煮玉米、木瓜	

※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。