

臺南市私立哈波特幼兒園 112 學年度第二學期 113.4 月份餐點表

日期	星期	上午點心 (詳列主要食材)	午餐 (詳列主要食材)	(詳列名稱) 水果	下午點心 (詳列主要食材)	全穀莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	水果類
1	(一)	草莓吐司+牛奶	白飯、醬炒雞丁(紅蘿蔔、毛豆、雞肉)、高麗菜炒豆皮、味噌豆腐湯(小白菜)	小蕃茄	雞蛋布丁	V	V	V	V
2	(二)	水煎包+豆漿	白飯、魷魚炒蛋(魷魚、蛋)、薑汁燒肉、蔬菜菇菇湯		起司蛋糕	V	V	V	V
3	(三)	燕麥片+牛奶	什錦肉絲炒麵(高麗菜、紅蘿蔔、洋蔥、肉絲)、蘿蔔排骨湯		甜煎餅	V	V	V	V
8	(一)	銀絲卷+豆漿	胚芽飯、雙菇燒豆腐(傳統豆腐、洋菇、香菇)、枸杞炒花椰菜、蕃茄蛋花湯	芭樂	蔥油餅	V	V	V	V
9	(二)	玉米脆片牛奶	蔬菜肉羹飯、(肉羹、紅蘿蔔、木耳、大白菜)		翡翠吻仔粥	V	V	V	V
10	(三)	鮮肉包+黑豆奶	糙米飯、馬鈴薯燉雞腿(去骨雞腿肉、胡蘿蔔、洋蔥、馬鈴薯)、蒜炒莧菜、蛤蜊湯		地瓜甜湯	V	V	V	V
11	(四)	玉米燕麥粥	麻醬麵(麵條、豆干丁、絞肉、小黃瓜絲、胡蘿蔔、芝麻醬)、貢丸湯		蔬菜煎餅	V	V	V	V
12	(五)	鮪魚蔬菜餅(水煮鮪魚、高麗菜絲、麵粉)	蕃茄燉飯(蕃茄、蘑菇、白米)、菇菇湯(排骨、鴻喜菇、舞菇、蛋、小白菜)		綠豆湯	V	V	V	V
15	(一)	蛋餅+薏仁漿	白米、什錦燴飯(馬鈴薯、雞肉丁、紅蘿蔔、洋蔥)、紫菜蛋花湯	蘋果	紅棗白木耳甜湯	V	V	V	V
16	(二)	雞蛋麵線	燕麥飯、玉米雞茸(玉米、胡蘿蔔、雞胸肉)、清炒菠菜、蓮		蔬菜鹹粥	V	V	V	V

			子排骨湯 (蓮子、排骨)						
17	(三)	翡翠叻仔魚粥	炒烏龍麵 (肉絲、洋蔥、紅蘿蔔絲、蟹肉、小白菜)、蕃茄蛋花湯		紅豆湯	V	V	V	V
18	(四)	黑糖小饅頭+牛奶	五穀米、糖醋咕咾肉、清炒地瓜葉、四神湯		冬瓜黑木耳湯	V	V	V	V
19	(五)	黑糖小米粥	白飯、海苔肉鬆拌飯、大黃瓜雞湯 (大黃瓜、雞肉、薑)		蘿蔔糕	V	V	V	V
22	(一)	蔬菜蛋餅	白飯、雞肉絲飯 (洋蔥、紅蘿蔔、雞肉絲)、紅燒四季豆、黃瓜排骨湯		玉米蛋餅	V	V	V	V
23	(二)	餐包	蕃茄雞蛋湯麵 (蕃茄、雞蛋、米高麗菜)、滷香棒棒腿 (洋蔥、棒棒腿)		肉燥麵疙瘩	V	V	V	V
24	(三)	小饅頭+牛奶	紫米飯、脆瓜爌肉 (脆瓜、肉塊)、炒青江菜、青木瓜排骨湯 (青木瓜、排骨)	木瓜	椰香西米露	V	V	V	V
25	(四)	雞蓉玉米粥	地瓜飯、肉絲炒雙菇 (肉絲、杏鮑菇、香菇)、滷白菜 (大白菜、黑木耳、胡蘿蔔)、紫菜蛋花湯		鮮奶麥片	V	V	V	V
26	(五)	草莓吐司+黑豆漿	奶油嫩雞義大利麵 (雞胸肉、甜椒、洋蔥)、玉米濃湯		蔬菜餛飩	V	V	V	V
29	(一)	水果什錦燕麥	燕麥米飯、蕃茄燉肉、枸杞炒高麗菜、豆腐味噌湯	蜜棗	牛奶燒仙草 (綠豆、薏仁)	V	V	V	V
30	(二)	起司蛋餅+牛奶	水餃+紫菜蛋花湯		紫米粥	V	V	V	V

★本園食用有機蔬菜、米飯以白米與糙米、五穀米輪流混合烹調、當季水果。

★每月餐點內容物偶遇季節氣候因素而做些微調整。

★本園餐點食材不添加人工色素及味精。

★本園豬肉食品均食用台灣豬，敬請家長們放心。

