

臺南市私立哈波特幼兒園 112 學年度第二學期 113.5 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
2	(四)	銀絲卷+米漿	古早味大滷麵(魚羹、紅白蘿蔔、木耳、大白菜、雞蛋)	蘋果	紅豆西米露	V	V	V	V
3	(五)	營養蛋花粥(玉米、雞蛋、白米)	高麗菜水餃+酸辣湯		螞蟻上樹	V	V	V	V
6	(一)	鮮奶饅頭+黑豆漿	大腸麵線羹(大腸、肉羹、蚵仔、蔥花)	蘋果	蔥香麵線(蔥花, 高麗菜, 麵線)	V	V	V	V
7	(二)	陽春湯麵(韭菜, 豆芽菜, 蝦米, 麵條)	白飯, 茄汁豬肉(豬肉, 牛番茄)、洋葱炒蛋(洋葱, 雞蛋)、香菇雞湯(香菇, 雞肉)		紅豆甜湯	V	V	V	V
8	(三)	綠豆米苔目	肉燥飯、枸杞高麗菜、香菇玉米筍、海帶芽湯		味噌豆腐湯	V	V	V	V
9	(四)	皮蛋瘦肉粥	榨菜肉絲湯麵(榨菜、肉絲、肉燥、豆芽菜)		關東煮	V	V	V	V
10	(五)	小籠包+豆漿	五穀飯、滷肉大白菜、紅蘿蔔炒蛋、味噌豆腐湯		翡翠豆腐羹	V	V	V	V
13	(一)	玉米排骨粥	什錦炒飯(高麗菜、紅蘿蔔、肉絲、青豆仁)、蕃茄蛋花湯		西瓜	貢丸冬粉湯	V	V	V
14	(二)	廣東粥	白飯、滷香菇白蘿蔔、小雞腿、青菜湯	草莓夾心麵包		V	V	V	V
15	(三)	玉米濃湯(玉米, 雞蛋)	烏龍湯麵(大骨湯、洋葱、紅蘿蔔、肉絲、香菇、魚板、高麗菜)	綜合粉圓湯		V	V	V	V
16	(四)	草莓麵包+麥茶	白飯、蔥爆雞丁、蒜香花椰菜、紫菜蛋花湯	擔仔麵(韭菜, 豬絞肉, 豆芽菜, 油麵)		V	V	V	V
17	(五)	油條魚丸湯	餛飩湯麵(餛飩、肉燥、韭菜、豆芽菜)	銀絲卷+冬瓜茶		V	V	V	V
20	(一)	麵線糊	茄汁肉絲蛋炒飯		沙其馬+麥茶	V	V	V	V

21	(二)	土司夾蛋+豆漿	什錦炒麵(烏龍麵.高麗菜.香菇.洋蔥.肉絲.紅蘿蔔絲)、排骨青豆蘿蔔湯	李子	粿仔條湯	V	V	V	V
22	(三)	法國麵包+牛奶	榨菜肉絲湯麵(榨菜、肉絲、肉燥、豆芽菜)		青菜豆腐湯(小白菜.豆腐)	V	V	V	V
23	(四)	高麗菜鹹粥(碎肉.高麗菜)	鍋燒意麵(小白菜、魚板、金針菇、肉絲、蛋)		珍珠粉圓湯	V	V	V	V
24	(五)	黑糖小饅頭+豆漿	雞肉燴飯+青江菜(紅蘿蔔,馬鈴薯,雞肉,白米)		蘿蔔糕湯	V	V	V	V
27	(一)	絲瓜麵線	白飯、粉蒸肉片、雞絲拌小黃瓜、蘿蔔排骨湯		大黃瓜魚丸湯	V	V	V	V
28	(二)	芋頭包+菊花茶	糙米飯、冬瓜燉肉、香菇開陽白菜、玉米排骨湯	芒果	紅豆大麥粥	V	V	V	V
29	(三)	鮪魚三明治+牛奶	什錦蛋花麵(肉絲,魚板,小白菜,花枝,火腿片,雞蛋)		絲瓜蛋粥(絲瓜、雞蛋)	V	V	V	V
30	(四)	蔥油餅+麥茶	鮮魚粥(虱目魚,芹菜,小白菜,蚵仔)		綠豆地瓜湯	V	V	V	V
31	(五)	草莓吐司+牛奶	白飯、炒茄子、枸杞高麗菜、紫菜蛋花湯	荔枝	紅棗白木耳	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。

