臺南市私立哈波特幼兒園 113 學年度第二學期 114.7月份餐點表

			17700 1 1 2	- >1	//4 ====				C	
日期	星期	上午點心	午 餐 (詳列主要食材)	水果(詳列名稱)	下午點心(詳列主要食材)	全穀根莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	水果類	- 07 M
1	(=)	絲瓜麵線	什錦湯飯 肉絲、香菇、高麗菜	<b>芭樂</b>	檸檬愛玉	V	V	V	V	
2	(三)	饅頭+豆漿	咖哩燴飯 洋蔥、肉丁、馬鈴薯		玉米濃湯	V	V	V	V	1
3	(四)	燕麥牛奶粥	什錦炒麵 油麵、高麗菜、肉絲、 白玉蘿蔔湯		冬瓜茶+雞蛋 小饅頭	V	V	V	V	
4	(五)	地瓜粥+肉鬆	自助餐 糙米飯、洋蔥炒蛋、 蒜炒高麗菜、冬瓜茶		蔬菜粥	V	V	V	V	
7	(-)	葡萄麵包+ 牛奶	肉羹麵 肉羹、包心菜、 木耳、香菇、紅蘿蔔	蘋果	粉圓甜湯	V	V	V	V	100
8	(=)	香菇麵線	什錦湯飯 芹菜、豆皮、 肉絲、蘿蔔		燕麥粥	V	V	V	V	11.00
9	(三)	高麗菜粥	蛋炒飯 雞蛋、肉絲、洋蔥、 青蔥、冬瓜茶		南瓜濃湯	v	V	V	V	-
10	(四)	豆沙包+米漿	什錦湯麵 小白菜、香菇、玉米		蘿蔔貢丸湯	V	V	V	V	
11	(五)	小米粥	自助餐 白飯、瓜子肉燥、 炒高麗菜、麥茶		綠豆湯	v	V	V	V	
14	(-)	肉包+牛奶	肉絲滑蛋燴飯 肉絲、蛋、紅蘿蔔、木耳	鳳梨	日式關東煮	V	V	V	V	
15	(=)	魚丸湯	香菇肉燥湯麵 麵條、香菇、肉燥、 豆芽菜		紅豆湯	V	V	V	V	
16	(三)	小餐包+麥茶	肉絲炒飯 雞蛋、洋蔥、肉絲 決明子茶、		西米露地瓜甜湯	V	V	V	V	
17	(四)	小饅頭+豆漿	古早味大滷麵 肉絲、魚板、小白菜、 雞蛋、金針菇		仙草蜜	V	V	V	V	100000
	1 2 3 4 7 8 9 10 11 14 15 16	日期 星期   1 (二)   2 (三)   3 (四)   4 (五)   7 (一)   8 (二)   9 (三)   10 (四)   11 (五)   14 (一)   15 (二)   16 (三)	日期 星期 上午點心 (詳列主要食材)   1 (二) 絲瓜麵線   2 (三) 饅頭+豆漿   3 (四) 燕麥牛奶粥   4 (五) 地瓜粥+肉鬆   7 (一) 香菇麵線   9 (三) 高麗菜粥   10 (四) 豆沙包+米漿   11 (五) 小米粥   14 (一) 肉包+牛奶   15 (二) 魚丸湯   16 (三) 小餐包+麥茶   16 (三) 小餐包+麥茶	日期 上午點心 (詳列主要食材) 午 (詳列主要食材)   1 (二) 絲瓜麵線 什錦湯飯 內絲、香菇、高麗菜 小肉絲等 所見 中國 內方 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內	日期 上午點心 (詳列主要食材) 午 (詳列主要食材) 水果 (詳列主要食材)   1 (二) 絲瓜麵線 內緣、香菇、高麗菜 咖哩增飯 洋蔥、肉丁、馬鈴薯 什錦炒麵 油麵、高麗菜、肉絲、白玉蘿蔔湯 自助餐 機米飯、洋蔥炒蛋、 蒜炒高麗菜、冬瓜茶 內養。 芭樂   4 (五) 地瓜粥+肉鬆 糖子飯、洋蔥炒蛋、 森好。 植米飯、洋蔥炒蛋、 森野、魚瓜菜 水耳、香菇、紅蘿蔔 十錦湯飯 芹菜、豆皮、 肉絲、菜豆皮、 肉絲、菜豆皮、 肉絲、菜豆皮、 肉絲、菜豆皮、 肉絲、木耳、香菇、玉米   9 (三) 高麗菜粥 排蛋子 自飯、瓜子、 炒高麗菜、麥茶 自飯、瓜子肉燥、 炒高麗菜、麥茶 肉絲、蛋、紅蘿蔔、木耳 香菇肉燥、 豆芽菜 肉絲、香菇、肉燥、 豆芽菜 肉絲、蛋、肉絲 洗明子茶、   14 (一) 肉包+牛奶 肉絲清蛋增飯 肉絲、蛋、紅蘿蔔、木耳 香菇肉燥、 豆芽菜 肉絲外飯 類果、豆芽菜 肉絲外飯 類果、   16 (三) 小餐包+麥茶 與條、香菇、肉燥、 豆芽菜 肉絲外飯 與明子茶、 鳳梨   16 (三) 小餐包+麥茶 與明子茶、 古早味大油麵 肉絲、魚板、小白菜、 個果果   17 (四) 小仔頭+豆果 古早味大油麵 肉絲、魚板、小白菜、	日期     星期     上午點心 (詳列主要食材)     本果 (詳列主要食材)     下午點心 (詳列主要食材)       1     (二)     絲瓜麵線 內線、香菇、高麗菜 咖哩增飯 洋蔥、肉丁、局鈴薯 十錦炒麵 汤麵、高麗菜、肉絲、白玉蘿蔔湯 自助餐 檢米飯,高麗菜、肉絲、白玉蘿蔔湯 自助餐 大工、香菇、紅蘿蔔 十分     芒樂 冬瓜茶+雞蛋 小優頭       2     (三)     葡萄麵包+ 牛奶     大工、香菇、紅蘿蔔 十條綿湯飯 芹菜、豆皮、肉絲、蘿蔔 十條綿湯飯 片葉、豆皮、肉絲、蘿蔔 十條綿湯飯 內絲、蘑萄、冬瓜茶     粉園耐湯       9     (三)     高麗菜粥     基分飯 外白菜、香菇、紅蘿蔔 小白菜、香菇、玉米     藤豆湯       10     (四)     豆沙包+米漿 り商麗菜、麥茶 肉絲、茶 炒商麗菜、麥茶 肉絲、香菇、肉燥、 方葉、人工 炒商農菜、麥茶 肉絲、香菇、肉燥、 豆芽菜 肉絲、香菇、肉燥、 豆芽菜 肉絲、小白菜、 五芽菜 肉絲、魚板、小白菜、     日式關東煮 紅豆湯       14     (一)     肉包+牛奶 肉絲、香菇、肉燥、 豆芽菜 肉絲、魚板、小白菜、     日式關東煮 紅豆湯       16     (三)     小餐包+麥茶 綠田子菜、 大明子茶、     日子味大油麵 肉絲、魚板、小白菜、     山草蜜       17     (四)     小優頭+豆漿 肉絲、魚板、小白菜、     山草蜜	日期 星期 上午點心 (詳列主要食材) 午 (詳列主要食材) 水果 (詳列主要食材) 下午點心 (詳列主要食材) 全 發展 (計列主要食材) (計列之要食材) (計列之要成的 (計列之要食材) (計列之要食材) (計列之要成的 (計列之要食材) (計列之要食材) (計列之要成的 (計列之更成的 (計列之要成的 (計列之要成的 (計列之更成的 (計列之要成的 (計列之要成的 (計列之更成的 (計列之更成的 (計列之與 (計列之與 (計列之與 (計列之與 (計列之 (計列之<	日期     上午點心 (詳列主要会材)     午 (詳列主要会材)     餐 (詳列主要会材)     水果 (詳列主要会材)     下午點心 (詳列主要会材)     全報 (對月主要会材)     全報 (對月主要会材)     企業 (對月主要会材)     水果 (對月主要会材)     下午點心 (對月主要会材)     全報 (對月主要会材)     企業 (對月主要会材)     水果 (對月主要会材)     工来濃湯 (對月主要会材)     V     V       2 (三)     機頭+豆漿 (四)     海經 (中島外養 (五)     本年 (計解)     本 (計解)     本年 (計解)     本年 (計解)     本年 (計解)     本年 (計解)     本年 (計解)     本年 (計解)     本年 (計解)     本年 (計解)     本 (計解)     本 (本 (新)     本 (新)     本 (計解)     本 (計解)	日   日   日   日   日   日   日   日   日   日	日

										_	
	日期	星期	上午點心(詳列主要食材)	午 餐 (詳列主要食材)	水果	下午點心 (詳列主要食材)	全穀根莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	水果類	
	18	(五)	醬瓜+地瓜粥	咖哩飯 豬肉、馬鈴薯、紅蘿蔔	鳳梨	綜合粉圓 甜湯	V	V	V	V	
100	21	(-)	草莓吐司+	米粉湯 韭菜、豆芽菜、肉絲、香菇	蘋果	蘿蔔米血湯	V	V	V	V	
C 10 11 11 11 11	22	(=)	奶油餐包+ 麥茶	陽春湯麵 肉絲、木耳、榨菜、包心菜		南瓜濃湯	V	V	V	V	THE REAL PROPERTY.
	23	(三)	滑蛋麵線	自助餐 白飯、瓜子肉燥、蒜香 高麗菜、味噌豆腐湯		草莓吐司+	V	V	V	V	
100	24	(四)	肉燥麵 (韭菜.肉燥)	螞蟻上樹. 肉燥. 高麗菜、冬瓜茶		小湯圓甜湯	V	v	V	V	
	25	(五)	黑糖饅頭+ 米漿	羹麵、魚羹、高麗菜、紅 蘿蔔、香菇		麥茶+餐包	V	V	V	V	
	28	(-)	蛋花粥	三蔬燴飯 高麗菜、肉絲、紅蘿蔔、 香菇、貢丸湯	小蕃茄	綠豆湯	V	V	V	V	1000000
	29	(=)	小米粥	古早味大滷麵 紅、白蘿蔔、木耳、魚羹		仙草蜜	V	V	V	v	
	30	(三)	麥穀脆片+ 牛奶	三色炒飯 紅蘿蔔、青豆仁、 高麗菜、麥茶		蔬菜鮮菇湯	V	V	V	V	
	31	(四)	草莓吐司+ 米漿	榨菜肉絲湯麵 榨菜. 肉絲. 肉燥. 豆芽菜		玉米濃湯	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。

▽毎月餐點內容物偶遇季節氣候因數而做滾動式調整。

▽本園餐點食材盡不食用加工性食品。

▽本園豬肉食品均食用台灣豬,敬請家長們放心。

