

臺南市私立哈波特幼兒園 115學年度第一學期 115.10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)	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
1	四	油蔥麵線	白飯(白米)、菜脯蛋(菜脯、雞蛋)、炒油菜、白菜豆腐湯(白菜、豆腐)	火龍果	紅豆紫米粥(紫米、紅豆)	V	V	V	V
2	五	地瓜小米粥(地瓜、燕麥)	什錦炒油麵(油麵條、雞肉、香菇、木耳、茼蒿)、豆薯蛋花湯(豆薯、雞蛋)	火龍果	日式關東煮(黑輪、白蘿蔔、小貢丸)	V	V	V	V
5	一	擔仔麵(肉燥、豆芽菜、茼蒿)	糙米白飯(糙米)、百頁燒肉(百頁豆腐、豬肉碎片、醬油)、蒜香高麗菜、冬瓜湯(冬瓜)	蘋果	紅棗銀耳湯(紅棗、銀耳)	V	V	V	V
6	二	虱目魚粥(虱目魚、白米、蔥)	香菇雞肉米粉湯(香菇、雞肉丁、米粉、木耳、大白菜)	蘋果	綠豆粉角湯(綠豆、粉角)	V	V	V	V
7	三	葡萄麵包+牛奶(葡萄乾、麵粉、黃豆)	白飯(白米)、香菇肉燥(香菇、豬肉)、玉米炒蛋(玉米粒、雞蛋)、大黃瓜湯(大黃瓜)	蘋果	小黃瓜魚丸湯(小黃瓜、魚丸)	V	V	V	V
8	四	肉包+豆漿(麵粉、豬肉、高麗菜、黃豆)	什錦蔬菜湯飯(大白菜、豬肉絲、玉米筍、香菇、金針菇)	蘋果	魷仔魚粥(白飯、魷仔魚、高麗菜)	V	V	V	V
12	一	牛奶玉米片(玉米片、牛奶)	蔬菜烏龍湯麵(烏龍麵、雞蛋、高麗菜、玉米筍、香菇、豬肉)	芭樂	白木耳甜湯(白木耳、枸杞)	V	V	V	V
13	二	雞蛋麵(麵粉、雞蛋、小白菜)	紫米飯(紫米)、馬鈴薯燉肉(豬肉、馬鈴薯)、炒菠菜(菠菜)、香菇雞湯(香菇、雞肉)	芭樂	全麥吐司+冬瓜茶	V	V	V	V
14	三	雞茸玉米粥(白米、雞肉、玉米)	古早味大滷麵(肉絲、金針菇、木耳、大白菜、香菇、胡蘿蔔)	芭樂	青菜豆腐湯(白菜、豆腐)	V	V	V	V
15	四	黃金蛋粥(雞蛋、豬肉絲、小白菜)	咖哩雞肉飯(馬鈴薯、洋蔥、紅蘿蔔、雞肉、綠花椰菜)	芭樂	米苔目(麵、蔥、肉燥)	V	V	V	V
16	五	草莓吐司+豆漿	地瓜飯(白米、地瓜)、芥藍菜炒肉絲(芥藍菜、豬肉)、蕃茄炒蛋(蕃茄、雞蛋)、紫菜湯(紫菜)	芭樂	紅豆薏仁湯(薏仁、紅豆)	V	V	V	V

19	一	小白菜冬粉湯（小白菜、冬粉）	白飯、瓜子肉燥（瓜子、豬碎肉、小黃豆炒豆皮（小黃瓜、豆皮）、芹香魚丸湯（芹菜、魚丸）	香蕉	滑蛋雞絲麵（雞蛋、雞絲麵、小白菜）	V	V	V	V
20	二	銀絲卷+ 豆漿(麵粉, 黃豆)	親子丼飯（雞肉、洋蔥、雞蛋、醬油、高麗菜）、紫菜湯（紫菜）	香蕉	椰香西米露(椰奶, 西米露)	V	V	V	V
21	三	鹹粥(蛋, 香菇, 高麗菜、絞肉)	白飯、香滷四寶（豆干、海帶、油豆腐、小鳥蛋）、炒青江菜、冬瓜蛤蜊湯（冬瓜、蛤蜊）	香蕉	南瓜濃湯(南瓜)	V	V	V	V
22	四	紅豆包+決明子茶(麵粉,紅豆,決明子)	什錦蕃茄湯麵（麵條、雞蛋、蕃茄、豬肉、高麗菜、金針菇）	香蕉	檸檬愛玉	V	V	V	V
23	五	玉米雞肉粥(玉米, 雞肉, 白米)	五穀飯（五穀米）. 甜不辣炒雞丁（甜不辣、雞肉丁）. 炒豆芽菜（豆芽菜、茼蒿）. 海帶苗湯（海帶苗、蔥）	香蕉	古早味湯麵（麵粉、茼蒿菜、雞蛋）	V	V	V	V
27	二	香菇絲瓜粥(香菇, 絲瓜, 米)	白飯、滷紅蘿蔔豬肉、蕃茄炒蛋、玉米排骨湯	火龍果	仙草飲（仙草）	V	V	V	V
28	三	鯛魚粥（鯛魚、小白菜）	白醬義大利麵（義大利麵、雞肉、蘑菇、洋蔥、牛奶）. 南瓜濃湯（南瓜）	火龍果	小湯圓甜湯(小湯圓)	V	V	V	V
29	四	香菇紅麵線湯（香菇、紅麵線）	地瓜飯（白米、地瓜）. 榨菜炒肉絲（榨菜、豬肉）. 炒油菜（油菜）. 味噌豆腐湯（味噌、豆腐）	火龍果	蛋花麵（雞蛋、小白菜）	V	V	V	V
30	五	全麥吐司+牛奶（麵粉、牛奶）	鍋燒烏龍麵（烏龍麵、小白菜、肉絲、雞蛋、蛤蜊、菇類、丸子）	火龍果	紅豆湯(紅豆,)	V	V	V	V

- 1採用有機蔬菜、白米與糙米、五穀米輪流混合烹調，並搭配當季水果。
- 2餐點不使用加工性食品，內容會依季節氣候滾動調整。
- 3使用台灣豬肉，食材皆由合格廠商供給。

