

新新北市私立永錡裕民幼兒園 113 學年度第一學期 113 年 11 月份餐點表



日期	星期	早點	午 餐						下午點心	餐點類別檢核			
			主食	主菜	副菜	副菜	湯	水果		全穀雜糧類	豆魚蛋肉類	蔬菜類	水果類
1	五	莓果吐司、豆漿	米苔目	什錦蔬菜米苔目湯					時令水果	豆沙包、麥茶	√	√	√
4	一	銀絲卷、牛奶	糙米飯	瓜仔肉	日式蒸蛋	季節時蔬	紫菜蛋花湯	時令水果	蔬菜湯餃	√	√	√	√
5	二	五香麵線	白米飯	咖哩時蔬雞肉燴飯			柴魚味噌豆腐湯	時令水果	綠豆湯	√	√	√	√
6	三	紅豆吐司、米漿	紫米飯	糖醋雞丁	雙燴花椰	季節時蔬	玉米蛋花湯	時令水果	皮蛋瘦肉粥	√	√	√	√
7	四	蔬菜小魚粥	小米飯	香蒜魚片	塔香豆皮	季節時蔬	芹菜貢丸湯	時令水果	葡萄麥片粥	√	√	√	√
8	五	煎蛋吐司、黑豆漿	油麵	什錦香菇肉絲炒麵			鳳梨苦瓜湯	時令水果	牛奶餅乾、冬瓜茶	√	√	√	√
11	一	黑糖饅頭、牛奶	糙米飯	三杯雞丁	香芹甜不辣	季節時蔬	海帶芽湯	時令水果	肉羹麵線	√	√	√	√
12	二	蔬菜拉麵	白米飯	香菇肉燥	滷油豆腐	季節時蔬	番茄鮮菇湯	時令水果	紅豆湯	√	√	√	√
13	三	葡萄吐司、豆漿	地瓜飯	馬鈴薯燉肉	紅燒茄子	季節時蔬	蘿蔔湯	時令水果	芹菜香菇芋頭粥	√	√	√	√
14	四	滑蛋玉米粥	小米飯	吻魚烘蛋	滷冬瓜	季節時蔬	香菇雞湯	時令水果	小米麥片粥	√	√	√	√
15	五	全麥吐司、米漿	烏龍麵	時蔬什錦海鮮烏龍麵				時令水果	牛奶麵包、麥茶	√	√	√	√
18	一	牛奶饅頭、牛奶	糙米飯	鳳梨雞丁	三杯豆皮	季節時蔬	三絲丸湯	時令水果	油豆腐細粉	√	√	√	√
19	二	雞絲蛋麵	白米飯	時蔬什錦燴飯			番茄蛋花湯	時令水果	芋頭西米露	√	√	√	√
20	三	芋頭吐司、黑豆漿	紫米飯	紅燒獅子頭	鮮菇燴洋蔥	季節時蔬	香菇蘿蔔湯	時令水果	香菇瓠瓜粥	√	√	√	√
21	四	香菇蔬菜粥	小米飯	香滷棒棒腿	滷海帶絲	季節時蔬	冬瓜蛤蠣湯	時令水果	紫米粥	√	√	√	√
22	五	花生吐司、豆漿	通心麵	時蔬番茄通心麵			蘿蔔玉米湯	時令水果	沙其馬、冬瓜茶	√	√	√	√
25	一	銀絲卷、牛奶	糙米飯	香菇肉燥	螞蟥上樹	季節時蔬	海帶芽湯	時令水果	什錦關東煮	√	√	√	√
26	二	陽春湯麵	白米飯	嘉義雞肉飯	芹香豆干	季節時蔬	金針菇蘿蔔湯	時令水果	綠豆薏仁湯	√	√	√	√
27	三	三色吐司、米漿	地瓜飯	香酥雞塊	大黃瓜燴玉米	季節時蔬	香芹魚丸湯	時令水果	什錦海鮮粥	√	√	√	√
28	四	滑蛋雞蓉玉米粥	小米飯	洋蔥絞肉	炒三絲	季節時蔬	番茄豆腐湯	時令水果	八寶粥	√	√	√	√
29	五	全麥吐司、牛奶	油麵	日式醬油時蔬雞柳湯麵				時令水果	玉米濃湯	√	√	√	√

◎餐點計畫表參考新北市幼兒園春季、夏季、秋季、冬季示範食譜。 ◎每日供應當季時令蔬菜
 ◎每日點心熱量：180 卡~250 卡、午餐熱量：480 卡~520 卡。 ◎每日供應當季時令水果(蘋果、芭樂、木瓜、香瓜、水梨、香蕉、火龍果…等)
 ◎本園餐點一律使用國產牛、豬肉食材，未使用輻射污染食品。 ◎本園餐點食材由宏揚農產行供應商採買