

# 新北市私立永錡裕民幼兒園 114 學年度第一學期 114 年 8 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	草莓吐司、豆漿	油麵	日式醬油什錦湯麵					時令水果	菜包、麥茶	√	√	√	√
4	一	銀絲卷、牛奶	糙米飯	瓜仔肉	三色蛋	季節時蔬	海帶芽湯	時令水果	蔬菜湯餃	√	√	√	√	
5	二	蔬菜拉麵	白米飯	咖哩時蔬雞肉燴飯			柴魚味噌豆腐湯	時令水果	紅豆湯	√	√	√	√	
6	三	葡萄吐司、米漿	地瓜飯	紅燒獅子頭	鮮菇燴洋蔥	季節時蔬	冬瓜湯	時令水果	翡翠玉米滑蛋粥	√	√	√	√	
7	四	蔬菜滑蛋粥	小米飯	洋蔥燴雞丁	玉米燴蛋	季節時蔬	番茄鮮菇湯	時令水果	葡萄麥片粥	√	√	√	√	
8	五	煎蛋全麥吐司、豆漿	通心麵	時蔬番茄通心麵			玉米濃湯	時令水果	綠豆湯	√	√	√	√	
11	一	黑糖饅頭、牛奶	糙米飯	蔥炒雞柳	黃瓜燴玉米	季節時蔬	海帶芽湯	時令水果	貢丸湯麵	√	√	√	√	
12	二	五香麵線	白米飯	時蔬什錦燴飯			香菇蘿蔔湯	時令水果	芋頭西米露	√	√	√	√	
13	三	紅豆吐司、米漿	地瓜飯	香蒜魚片	馬鈴薯燴胡蘿蔔	季節時蔬	三絲丸湯	時令水果	油豆腐細粉	√	√	√	√	
14	四	滑蛋小魚粥	小米飯	洋蔥絞肉	紅燒豆腐	季節時蔬	冬瓜湯	時令水果	八寶粥	√	√	√	√	
15	五	花生吐司、豆漿	烏龍麵	時蔬什錦海鮮烏龍麵				時令水果	奶皇包、麥茶	√	√	√	√	
18	一	牛奶饅頭、牛奶	糙米飯	鳳梨雞丁	芹菜炒豆干	季節時蔬	海帶芽湯	時令水果	玉米濃湯	√	√	√	√	
19	二	陽春湯麵	白米飯	香菇肉燥	滷油豆腐	季節時蔬	貢丸湯	時令水果	地瓜湯	√	√	√	√	
20	三	三色吐司、米漿	地瓜飯	馬鈴薯燴肉	黃瓜燴玉米	季節時蔬	冬瓜湯	時令水果	什錦海鮮粥	√	√	√	√	
21	四	滑蛋玉米粥	小米飯	香滷棒棒腿	滷海帶結	季節時蔬	番茄鮮菇湯	時令水果	紫米粥	√	√	√	√	
22	五	莓果吐司、豆漿	油麵	什錦香菇肉絲炒麵			鳳梨苦瓜湯	時令水果	綠豆薏仁湯	√	√	√	√	
25	一	喜瑞爾脆片、牛奶	板條	時蔬客家板條湯				時令水果	沙其馬、冬瓜茶	√	√	√	√	
26	二	雞絲蛋麵	白米飯	嘉義雞肉飯	滷豆干	季節時蔬	冬瓜湯	時令水果	綠豆仁西米露	√	√	√	√	
27	三	芋頭吐司、米漿	糙米飯	蘿蔔燴肉	紅燒茄子	季節時蔬	海帶芽湯	時令水果	什錦關東煮	√	√	√	√	
28	四	蔬菜小魚粥	紫米飯	香菇肉燥	螞蟻上樹	季節時蔬	香芹魚丸湯	時令水果	小米麥片粥	√	√	√	√	
29	五	煎蛋全麥吐司、豆漿	小米飯	彩椒雞丁	炒三絲	季節時蔬	香菇雞湯	時令水果	牛奶餅乾、冬瓜茶	√	√	√	√	

- ◎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、番茄、香瓜、火龍果、水梨...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