

私立長庚學校財團法人長庚科技大學附設桃園市實驗幼兒園
112 學年度第 2 學期 5 月份餐點表

		一	二	三	四	五	六
第一週	早點心			5/1	5/2 時令水果兩種	5/3	5/4
	午 餐			勞動節放假一天	• 糙米飯 • 瓜子蒸肉 • 時令蔬菜 • 洋蔥炒蛋 紫菜蛋花湯	大活動補假一天	
	午點心				小麵包		
第二週	早點心	5/6 時令水果兩種	5/7 時令水果兩種	5/8 時令水果兩種	5/9 時令水果兩種	5/10 時令水果兩種	5/11
	午 餐	• 糙米飯 • 蔥燒雞肉 • 時令蔬菜 • 蒜香地瓜葉 白蘿蔔排骨湯	• 糙米飯 • 香煎豬排 • 時令蔬菜 • 芹菜炒香菇 山藥雞湯	• 糙米飯 • 醬滷鵪鶉蛋 • 時令蔬菜 • 炒高麗菜 青菜豆腐湯	• 糙米飯 • 土魷魚塊 • 時令蔬菜 • 金針菇燴絲瓜 叻仔魚荳菜湯	• 水餃 • 時令蔬菜 酸辣湯	
	午點心	水煮玉米	雞茸玉米粥	仙草蜜	關東煮	小麵包	
第三週	早點心	5/13 時令水果兩種	5/14 時令水果兩種	5/15 時令水果兩種	5/16 時令水果兩種	5/17 時令水果兩種	5/18 時令水果兩種
	午 餐	• 糙米飯 • 馬鈴薯燉肉 • 時令蔬菜 • 魚板蒸蛋 玉米濃湯	• 糙米飯 • 醬燒豬里肌 • 時令蔬菜 • 雙色花椰菜 薑絲蛤蜊湯	• 糙米飯 • 番茄炒蛋 • 時令蔬菜 • 三杯杏鮑菇 味噌豆腐湯	• 糙米飯 • 櫛瓜炒雞肉 • 時令蔬菜 • 紅蘿蔔炒蛋 虱目魚丸湯	• 金瓜米粉 • 時令蔬菜 蘿蔔排骨湯	• 海鮮燴飯 • 時令蔬菜 鮮菇湯
	午點心	奶皇包	餛飩青菜湯	西米露	竹筍肉絲鹹粥	小麵包	黑糖饅頭
第四週	早點心	5/20 時令水果兩種	5/21 時令水果兩種	5/22 時令水果兩種	5/23 時令水果兩種	5/24 時令水果兩種	5/25
	午 餐	科大運動會補假一天	• 糙米飯 • 蘆筍炒肉絲 • 時令蔬菜 • 紅燒冬瓜 牛蒡排骨湯	• 糙米飯 • 蔥蛋 • 時令蔬菜 • 香煎豆腐 番茄蔬菜湯	• 糙米飯 • 清蒸鯛魚 • 時令蔬菜 • 蝦仁滑蛋 冬瓜排骨湯	• 什錦炒麵 • 時令蔬菜 白菜豆腐湯	
	午點心		香鬆飯糰	檸檬愛玉	陽春麵	小麵包	
第五週	早點心	5/27 時令水果兩種	5/28 時令水果兩種	5/29 時令水果兩種	5/30 時令水果兩種	5/31 時令水果兩種	
	午 餐	• 糙米飯 • 糖醋雞丁 • 時令蔬菜 • 滷白菜 蓮藕排骨湯	• 糙米飯 • 滷小雞腿 • 時令蔬菜 • 清炒四季豆 肉羹湯	• 糙米飯 • 玉米炒蛋 • 時令蔬菜 • 炒空心菜 蘿蔔玉米湯	• 糙米飯 • 洋蔥豬肉片 • 時令蔬菜 • 萵菜豆芽菜 海帶排骨湯	• 雞肉飯 • 時令蔬菜 鮮魚湯	
	午點心	銀絲卷	蘿蔔糕湯	黑糖豆花	鍋燒烏龍麵	小麵包	

【註】*水果之廠商為「四季水果食品公司」；麵包之廠商為「英吉利手工麵包坊」；水餃之廠商為「金寶水餃」；餐點皆由廚工烹調

*菜單設計原則— 包含五大類營養素 / 視廚餘調整份量 / 經本校營養老師審核

*食物烹調原則— 切細小塊 / 質地需軟 / 不加生食 (如：不加未煮熟之蔥花) / 口味較淡 (如：低糖低鹽、不加辣椒等)

營養老師：

園長：

經辦：

廚工：