

**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 2 月份餐點表**

		一	二	三	四	五
第一週	早點心	2/19 時令水果兩種	2/20 時令水果兩種	2/21 時令水果兩種	2/22 時令水果兩種	2/23 時令水果兩種
	午 餐	• 糙米飯 • 洋蔥雞肉煮 • 時令蔬菜 • 日式炒蛋	• 糙米飯 • 糖醋雞丁 • 時令蔬菜 • 開洋瓢瓜	• 糙米飯 • 白菜滷 • 時令蔬菜 • 三杯鮑菇	• 糙米飯 • 蔥爆豬柳 • 時令蔬菜 • 銀魚炒蛋	• 什錦燴飯 • 時令蔬菜
		蘿蔔排骨湯	紫菜蛋花湯	青菜豆腐湯	香菇雞湯	玉米濃湯
	午點心	黑糖饅頭	米粉湯	綠豆湯	皮蛋瘦肉粥	小麵包
第二週	早點心	2/26 時令水果兩種	2/27 時令水果兩種	2/28	2/29 時令水果兩種	
	午 餐	• 糙米飯 • 清蒸鯛魚 • 時令蔬菜 • 紅蘿蔔炒蛋	• 糙米飯 • 紅燒燻肉 • 時令蔬菜 • 炒木須	和平紀念日放假一天	• 糙米飯 • 瓜子蒸肉 • 時令蔬菜 • 銀芽炒三絲	
		蘿蔔貢丸湯	竹筍排骨湯		芥菜雞湯	
	午點心	水煮玉米	麻油麵線		蘿蔔糕湯	

【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：