

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
109 學年度第 2 學期 4 月份餐點表

		一	二	三	四	五
第一週	早點心				4/1 時令水果兩種	4/2
	午 餐				<ul style="list-style-type: none"> • 米飯 • 香酥雞柳 • 時令蔬菜 • 紅蘿蔔炒蛋 	兒童節&清明節補假一天
	午點心				<ul style="list-style-type: none"> 牛蒡排骨湯 銀絲卷 	
第二週	早點心	4/5	4/6 時令水果兩種	4/7 時令水果兩種	4/8 時令水果兩種	4/9
	午 餐	兒童節&清明節補假一天	<ul style="list-style-type: none"> • 米飯 • 蒜泥五花肉 • 時令蔬菜 • 蔥蛋 	<ul style="list-style-type: none"> • 肉羹麵 • 時令蔬菜 	<ul style="list-style-type: none"> • 米飯 • 什錦燴黃瓜 • 時令蔬菜 • 土魷魚塊 	<ul style="list-style-type: none"> • 米飯 • 咖哩馬鈴薯 • 時令蔬菜 • 紅棗蒸南瓜
	午點心		虱目魚丸湯	莧菜小魚乾湯	肉羹湯	小白菜蛋花湯
			小湯圓	紅豆湯	南瓜粥	吐司
第三週	早點心	4/12 時令水果兩種	4/13 時令水果兩種	4/14 時令水果兩種	4/15 時令水果兩種	4/16 時令水果兩種
	午 餐	<ul style="list-style-type: none"> • 米飯 • 香酥雞丁 • 時令蔬菜 • 炒鮮菇 	<ul style="list-style-type: none"> • 米飯 • 紅蘿蔔燻肉 • 時令蔬菜 • 黑木耳小瓜 	<ul style="list-style-type: none"> • 金瓜米粉 • 時令蔬菜 	<ul style="list-style-type: none"> • 米飯 • 清蒸鯛魚 • 時令蔬菜 • 鮮菇筍白筍 	<ul style="list-style-type: none"> • 米飯 • 洋蔥炒蛋 • 時令蔬菜 • 地瓜煎餅
	午點心	筍片肉絲湯	大頭菜排骨湯	南瓜濃湯	酸辣湯	香菇白蘿蔔湯
		蘿蔔糕湯	香鬆飯糰	雞蓉粥	關東煮	吐司
第四週	早點心	4/19 時令水果兩種	4/20 時令水果兩種	4/21 時令水果兩種	4/22 時令水果兩種	4/23 時令水果兩種
	午 餐	大活動補假一天	<ul style="list-style-type: none"> • 米飯 • 香煎豆腐 • 時令蔬菜 • 滷小雞腿 	<ul style="list-style-type: none"> • 滷肉飯 • 時令蔬菜 	<ul style="list-style-type: none"> • 米飯 • 炸豬排 • 時令蔬菜 • 番茄炒蛋 	<ul style="list-style-type: none"> • 米飯 • 蔬菜煎餅 • 時令蔬菜 • 炒木須
	午點心		金針肉絲湯	海帶味噌湯	肉羹湯	玉米濃湯
			餛飩湯	絲瓜麵線	綠豆湯	吐司
第五週	早點心	4/26	4/27 時令水果兩種	4/28 時令水果兩種	4/29 時令水果兩種	4/30 時令水果兩種
	午 餐	<ul style="list-style-type: none"> • 米飯 • 蔥燒豬肉 • 時令蔬菜 • 鮮菇炒蛋 	<ul style="list-style-type: none"> • 米飯 • 三杯雞 • 時令蔬菜 • 芹菜甜不辣 	<ul style="list-style-type: none"> • 咖哩飯 • 時令蔬菜 	<ul style="list-style-type: none"> • 米飯 • 糖醋雞丁 • 時令蔬菜 • 滷白菜 	勞動節補假一天
	午點心	大黃瓜排骨湯	枸杞冬瓜湯	香菇雞湯	蓮藕排骨湯	
		麻油麵線	仙草蜜	奶皇包	麵疙瘩	

【註】*水果之廠商為「四季水果食品公司」；餐點由廚工烹調：麵包之廠商為「英吉利手工麵包坊」

*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：