



桃園市文德非營利幼兒園(委託財團法人靖娟兒童安全文教基金會辦理)

113年09月

餐點表

日期	上午點心	午 餐					下午點心	每日食物類別一覽表			
		主食	主菜	副菜一	副菜二	湯		全穀 根莖類	豆魚 肉蛋類	蔬菜類	水果類
9/2(一)	廣東粥	五穀飯	菱角燒雞	水蓮菜炒香菇	高麗菜	絲瓜魚片湯	芋頭米粉湯、木瓜+葡萄	V	V	V	V
9/3(二)	南瓜泥吐司+鮮奶	燕麥飯	元寶肉	炒海龍鬚菜	空心菜	青菜蛋花湯	海苔壽司、番茄蘋果汁	V	V	V	V
9/4(三)	芝麻包+養生花茶	海鮮炒米粉		雙色木耳		鳳梨苦瓜排骨湯	番茄玉米筍蔬菜湯麵、芭樂+香蕉	V	V	V	V
9/5(四)	筍香麵線羹	蕎麥飯	唐揚雞	滑蛋鮮菇	水耕A菜	羅宋湯	水果奶酪(奇異果)	V	V	V	V
9/6(五)	什錦海鮮粥	綠豆飯	味噌燒肉	毛豆燴豆腐	大陸妹	大黃瓜雞湯	黑糖糕、鳳梨蘋果汁	V	V	V	V
9/9(一)	莧菜冬粉	小米飯	紅燒透抽豆腐	蘿蔔燉海帶	小松菜	冬瓜枸杞當歸薏仁湯	奶油甜玉米、木瓜+火龍果	V	V	V	V
9/10(二)	香蒜法國麵包+玉米濃湯	紅藜麥飯	蔥爆五花肉	醋溜土豆黑木耳	菠菜	銀芽豆腐蛋花湯	九層塔蛋餅、鳳梨百香果汁	V	V	V	V
9/11(三)	絲瓜麵線	赤肉羹燴飯		焗烤奶油白菜		腐竹雞湯	綠豆涼糕、香蕉+芭樂	V	V	V	V
9/12(四)	雜糧饅頭+糙米薏仁漿	燕麥飯	咖哩炒肉片	四季豆炒秀珍菇	莧菜	青木瓜排骨湯	大滷麵、芒果+小番茄	V	V	V	V
9/13(五)	鮭魚玉米蛋花粥	胚芽米飯	燴三鮮	醬煮馬鈴薯	蚵白菜	雪白菇海帶芽湯	地瓜煎餅、大西瓜	V	V	V	V
9/16(一)	酸辣湯餃	糙米飯	鮮菇悶雞	芹香豆皮	高麗菜	番茄元氣湯	蜜芋頭鮮奶、火龍果	V	V	V	V
9/17(二)	中 秋 節										
9/18(三)	香芋雞茸粥	小米飯	地瓜粉蒸肉	醬燒冬瓜	空心菜	南瓜濃湯	慶生蛋糕、百香奇異果汁	V	V	V	V
9/19(四)	葡萄全麥吐司+優酪乳	古早味炒油麵		QQ滷蛋		四神湯	珍珠丸子、芭樂蘋果汁	V	V	V	V
9/20(五)	麻油雞蛋菇麵線	黑米飯	鐵板雞柳	塔香油豆腐	大陸妹	甜菜根排骨湯	小卷米粉湯、木瓜+火龍果	V	V	V	V
9/23(一)	鮮蔬玉米粥	麥片飯	香酥魚片	醋溜金針木耳	蚵白菜	蒜味洋蔥雞湯	蔬菜通心粉濃湯、大西瓜	V	V	V	V
9/24(二)	芋泥包+白芝麻豆漿	藜麥飯	糖醋蜜肉	黃瓜燴鵪鶉蛋	菠菜	結頭菜湯	蛋香吐司、奇異果水梨汁	V	V	V	V
9/25(三)	燕麥綠豆湯	蕎麥飯	黑糖滷雞翅	蒜香豆干丁	青江菜	牛蒡排骨湯	油豆腐意麵、木瓜+芭樂	V	V	V	V
9/26(四)	肉燥米粉湯	海鮮燉飯		奶油焗烤野菜		腐竹木耳湯	水果果凍(火龍果+奇異果+葡萄)	V	V	V	V
9/27(五)	蓮子桂圓粥	芝麻飯	青椒炒肉絲	滷素雞海帶	地瓜葉	山藥鮮菇湯	及第粥、小玉西瓜+小番茄	V	V	V	V
9/30(一)	塔香肉片羹板條	糙米飯	洋蔥炒雞丁	金菇三絲	小松菜	南瓜番茄海帶湯	日式拉麵、葡萄+芒果	V	V	V	V

\*本園食材來源一律使用國產豬肉。