



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)

114年03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
3/3(一)	絲瓜糙米粥	小米飯	蒜泥白肉	洋蔥炒豆干	高麗菜	杏鮑菇雞湯	什錦蔬菜麵、橘子+香蕉	V	V	V	V
3/4(二)	起司饅頭+牛蒡枸杞茶	黃金炒飯		大陸妹		玉米濃湯	紅豆雪蓮子、小番茄+芭樂	V	V	V	V
3/5(三)	綠豆蒜西米露	芋頭飯	番茄燒肉	蘆筍炒菇菇	空心菜	金針豆腐湯	雞茸冬粉、葡萄+柳丁	V	V	V	V
3/6(四)	餛飩米粉湯	薏仁飯	蒜香吻仔魚	綜合滷味	水耕A菜	竹筍雞湯	沙威瑪、鮮奶、火龍果+蘋果	V	V	V	V
3/7(五)	饅頭夾肉鬆+地瓜腰果米漿	紅麥飯	五香滷雞腿	芹菜鮑魚菇	小松菜	洋芋蘿蔔湯	番茄蔬菜肉片麵線、棗子+鳳梨	V	V	V	V
3/10(一)	酸辣湯麵	芝麻飯	蒜香蒸鱈魚	南瓜燒豆腐	青江菜	蒜頭香菇雞湯	煎芋頭糕、豆漿、芭樂+葡萄	V	V	V	V
3/11(二)	小餐包、黑木耳露	什錦炒飯條		蒜香菠菜		赤肉羹湯	魚片蛋粥、鳳梨+橘子	V	V	V	V
3/12(三)	蓮子薏仁湯	燕麥飯	壽喜燒肉	絲瓜炒雞蛋	芥藍菜	腰果燉雞湯	慶生蛋糕、鮮奶、木瓜+小番茄	V	V	V	V
3/13(四)	藜麥小米粥	蕎麥飯	香菇燒雞肉	山藥炒蘆筍	蚵白菜	瓠瓜排骨湯	蔥花煎餅、養生花茶、柳丁+香蕉	V	V	V	V
3/14(五)	干貝蔬菜粥	黑米飯	滷豬腱切片	塔香炒蛋	地瓜葉	玉米白菜蛋花湯	紅棗蓮藕湯、水梨+蓮霧	V	V	V	V
3/17(一)	麻油雞丁麵線	胚芽米飯	冬瓜悶雞球	魚香豆腐	皇宮菜	小魚苦瓜雞湯	韭菜蝦米雞蛋餅、豆漿、火龍果+鳳梨	V	V	V	V
3/18(二)	紅豆薏仁湯	塔香杏鮑菇炒飯		蟹肉雙燴青花菜		餛飩湯	黑糖布丁、蘋果+葡萄	V	V	V	V
3/19(三)	地瓜泥全麥吐司+鮮奶	糙米飯	烤味噌鮭魚	螞蟻上樹	龍鬚菜	芋頭排骨湯	蘿蔔肉片米粉湯、芭樂+木瓜	V	V	V	V
3/20(四)	高麗菜湯餃羹	芝麻飯	泰式打拋豬	金沙南瓜	奶油白菜	金茸三絲湯	紅豆地瓜湯、棗子+水梨	V	V	V	V
3/21(五)	鮮奶饅頭+堅果豆漿	五穀飯	韭菜炒肉絲	蒸蛋	菠菜	豆腐羹	八寶冬粉、香蕉+小番茄	V	V	V	V
3/24(一)	菠菜小魚粥	蕎麥飯	黑木耳麻油雞	菇炒三絲	油菜	薑片絲瓜湯	煎蘿蔔糕、紅棗枸杞茶、蘋果+蓮霧	V	V	V	V
3/25(二)	黑糖桂圓小米粥	鮭魚炒飯		起司焗烤花椰菜		山藥栗子雞湯	古早味米苔目湯、鳳梨+葡萄	V	V	V	V
3/26(三)	赤肉羹麵線	胚芽米飯	茄汁燒肉	嫩芽烘蛋	小松菜	蘋果黑棗排骨湯	紫山藥煎餅、豆漿、木瓜+柳丁	V	V	V	V
3/27(四)	葡萄吐司+紅藜米漿	燕麥飯	玉米滑雞丁	蜜汁豆干	大陸妹	香菇大白菜湯	海鮮河粉湯、橘子+水梨	V	V	V	V
3/28(五)	油豆腐細粉	黑米飯	醬爆肉末四季豆	香菇炒芹菜	高麗菜	冬瓜魚片湯	馬鈴薯焗起司、鮮奶、火龍果+芭樂	V	V	V	V

▲本餐點表食材含有甲殼類、堅果類、牛奶、蛋、芝麻、花生、大豆、魚類、海鮮、芒果、含麩質之穀物及其過敏製品，

不適合對其過敏者食用，幼兒如有過敏，家長請事先告知。

*本園食材來源一律使用國產豬肉。