



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)

115年08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	豆魚肉蛋	蔬菜類	水果類
8/3(一)	廣東粥	五穀飯	菱角燒雞	水蓮菜炒香菇	小松菜	絲瓜魚片湯	芋頭米粉湯、柳丁、葡萄	V	V	V	V
8/4(二)	南瓜泥吐司+鮮奶	燕麥飯	元寶肉	炒海龍鬚菜	高麗菜	青菜蛋花湯	海苔壽司、木瓜、小番茄	V	V	V	V
8/5(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、水梨、香蕉	V	V	V	V
8/6(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(芒果)、大西瓜	V	V	V	V
8/7(五)	什錦海鮮粥	綠豆飯	味噌燒肉	毛豆燴豆腐	蚵白菜	大黃瓜雞湯	黑糖糕、豆漿、蘋果、火龍果	V	V	V	V
8/10(一)	莧菜冬粉	小米飯	紅燒透抽豆腐	蘿蔔燉海帶	大陸妹	冬瓜枸杞當歸薏仁湯	奶油甜玉米、木瓜、葡萄	V	V	V	V
8/11(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	油菜	銀芽豆腐蛋花湯	九層塔蛋餅、豆漿、鳳梨、小番茄	V	V	V	V
8/12(三)	絲瓜麵線	赤肉羹燴飯		焗烤奶油白菜		腐竹雞湯	綠豆涼糕、大西瓜	V	V	V	V
8/13(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	青江菜	青木瓜排骨湯	大滷麵、火龍果、芭樂	V	V	V	V
8/14(五)	鮭魚玉米蛋花粥	胚芽米飯	燴三鮮	醬煮馬鈴薯	莧菜	雪白菇海帶芽湯	地瓜煎餅、香蕉、蘋果	V	V	V	V
8/17(一)	香芋雞茸粥	糙米飯	鮮菇悶雞	芹香豆皮	空心菜	番茄元氣湯	日式拉麵、鳳梨、火龍果	V	V	V	V
8/18(二)	葡萄全麥吐司+優酪乳	小米飯	地瓜粉蒸肉	醬燒冬瓜	水耕A菜	南瓜濃湯	紅豆蓮藕湯、木瓜、葡萄	V	V	V	V
8/19(三)	酸辣湯餃	古早味炒油麵		QQ滷蛋		四神湯	珍珠丸子、豆漿、大西瓜	V	V	V	V
8/20(四)	麻油雞蛋菇麵線	黑米飯	鐵板雞柳	塔香油豆腐	青江菜	甜菜根排骨湯	小卷米粉湯、芒果、芭樂	V	V	V	V
8/21(五)	芋泥包+白芝麻豆漿	麥片飯	香酥魚片	醋溜金針木耳	高麗菜	蒜味洋蔥雞湯	蔬菜通心粉濃湯、哈密瓜、水梨	V	V	V	V
8/24(一)	鮮蔬玉米粥	藜麥飯	糖醋蜜肉	黃瓜燴鵪鶉蛋	小松菜	結頭菜湯	蛋香吐司、鮮奶、柳丁、芭樂	V	V	V	V
8/25(二)	燕麥綠豆湯	蕎麥飯	黑糖滷雞翅	蒜香豆干丁	蚵白菜	牛蒡排骨湯	油豆腐意麵、小番茄、香蕉	V	V	V	V
8/26(三)	肉燥米粉湯	海鮮燉飯		奶油焗烤野菇		腐竹木耳湯	慶生蛋糕、鮮奶、木瓜、火龍果	V	V	V	V
8/27(四)	蓮子桂圓粥	芝麻飯	青椒炒肉絲	滷素雞海帶	油菜	山藥鮮菇湯	及第粥、蘋果、哈密瓜	V	V	V	V
8/28(五)	銀絲卷+薏仁漿	糙米飯	洋蔥炒雞丁	金菇三絲	空心菜	南瓜番茄海帶湯	蜜芋頭鮮奶、鳳梨、葡萄	V	V	V	V
8/31(一)	塔香肉片羹板條	三寶燕麥飯	滑溜魚片	魚香茄子	大陸妹	菱角排骨湯	雲吞丸子蔬菜冬粉、香蕉、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。