基隆市七堵區復興國民小學附設幼兒園114學年度下學期

4月份　　幼兒餐點單

*本校附幼餐點一律使用國產肉品食材

日期	星期	上午點心 9：30	下午點心 2：30	全穀雜糧類	豆魚蛋肉類	蔬菜水果類	奶類
1	三	小馬包(紅豆餡) +米豆漿	水果+養生茶		○	○	
2	四	番茄香菇鷄湯麵	水果+保久乳	○	○	○	○
7	二	玉米毛豆瘦肉粥	水果+優酪乳	○	○	○	○
8	三	香煎蘿蔔糕+米豆漿	水果+養生茶	○	○	○	
9	四	玉米紅蘿蔔排骨湯	水果+保久乳	○	○	○	○
10	五	虱目魚丸米粉湯	水果+優酪乳	○	○	○	○
13	一	蕃茄焗烤義大利麵	水果+保久乳	○		○	○
14	二	鮮蝦餛飩湯麵	水果+優酪乳		○	○	○
15	三	鮪魚番茄起司抓餅+米豆漿	水果+養生茶		○	○	○
16	四	鱸魚豆腐蔬菜湯	水果+保久乳	○	○	○	○
17	五	小籠湯包+鮮奶	水果+優酪乳		○	○	○
20	一	吻仔魚瘦肉粥	水果+保久乳	○		○	○
21	二	蝦仁燒賣+紅棗茶	水果+優酪乳	○	○	○	○
22	三	水豚包芋泥口味+米豆漿	水果+養生茶		○	○	○
23	四	香菇鷄腿湯	水果+保久乳	○	○	○	○
24	五	焗烤蛋紅蘿蔔玉米+優酪乳	水果+優酪乳			○	
27	一	鮭魚味增豆腐湯	水果+保久乳		○	○	○
28	二	黑糖薑地瓜湯	水果+優酪乳	○		○	○
29	三	三包子鮮肉+米豆漿	水果+養生茶		○	○	
30	四	優格玉米片	水果+保久乳			○	○

承辦人：　　園主任：　　健康中心：　　校長：

基隆市七堵區復興國民小學附設幼兒園114學年度下學期

4月份　　餐點材料明細單(20人)

- 本園餐點設計原則：

1. 餐點設計配合四季節氣，以營養均衡、維護健康、提升身體素質為原則，以當 季原型食材為優先，以自製為主，並留意當學年幼兒個別飲食禁忌。
2. 上午以養生甜湯、暖身煲湯、麵食、粥品或米食、中式單品均分；下午以當季水果+健康飲品為主，健康飲品包含牛乳、優酪乳、米豆漿、健康養生茶飲。
3. 肉類以雞肉、海鮮為主，豬肉另驗萊劑。
4. 米類以白米、糙米、多穀米、紫米、小米均衡搭配。

- 本園幼生過敏源食物：C10-堅果類(含芝麻、花生等)，供餐時請留意飲食調整。

紅字:訂購、(黑字):自購/存貨

日期	星期	上午點心9：30	食材品項	下午點心2：30
1	三	小馬包(紅豆餡)+米豆漿	禎祥小馬甜包(紅豆餡) 600g(10粒)3包	水果+養生茶
2	四	番茄香菇鷄湯麵	新鮮香菇0.3公斤、洋蔥1顆、仿鷄半隻要切別太大塊、高麗菜1顆、老薑1公斤不要冰過的	水果+保久乳
7	二	玉米毛豆瘦肉粥	絞肉0.3公斤、洋蔥2顆(玉米毛豆存)	水果+優酪乳
8	三	香煎蘿蔔糕+米豆漿	蘿蔔糕3條	水果+養生茶
9	四	玉米紅蘿蔔排骨湯	玉米6支、紅蘿蔔2條、排骨0.3、洋蔥3顆	水果+保久乳
10	五	虱目魚丸米粉湯	虱目魚丸0.3公斤、芹菜0.2公斤、米粉1包	水果+優酪乳
13	一	蕃茄焗烤義大利麵	綠花耶菜2朵、蕃茄大5顆、洋蔥1顆、瘦豬絞肉0.6公斤	水果+保久乳
14	二	鮮蝦餛飩湯麵	青江菜0.3公斤、油麵1公斤	水果+優酪乳
15	三	鮪魚番茄起司抓餅+米豆漿	蕃茄5顆(鮪魚罐、起司存)	水果+養生茶
16	四	鱸魚豆腐蔬菜湯	板豆腐2盒、蔥0.2公斤、高麗菜1顆(鱸魚、枸杞、薑存)	水果+保久乳
17	五	小籠湯包+鮮奶	禎祥小籠湯包1500g 約50粒x2(鮮奶存)	水果+優酪乳
20	一	吻仔魚瘦肉粥	吻仔魚0.6公斤、瘦豬絞肉0.3公斤、紅蘿蔔1條、蔥0.2公斤	水果+保久乳
21	二	蝦仁燒賣+紅棗茶	禎祥蝦仁燒賣600g(約30粒)2包	水果+優酪乳

22	三	水豚包芋泥口味+米豆漿	禎祥水豚甜包(芋泥餡) 600g(10 粒)3 包	水果+養生茶
23	四	香菇鷄腿湯	仿鷄腿 2 隻要切不要太大塊(香菇存)	水果+保久乳
24	五	焗烤蛋紅蘿蔔玉米+優酪乳	鷄蛋 30 顆(玉米粒存)	水果+優酪乳
27	一	鮭魚味增豆腐湯	鮭魚 2 片、板豆腐 3 盒、蔥 0.2 公斤、洋蔥 2 顆、高麗菜 1 顆	水果+保久乳
28	二	黑糖薑地瓜湯	地瓜 6 大顆	水果+優酪乳
29	三	三包子鮮肉+米豆漿	義美包子-鮮肉 510 公克 1 包(6 入)4 包	水果+養生茶
30	四	優格玉米片	(無糖優格、玉米片)	水果+保久乳