基隆市七堵區復興國民小學附設幼兒園114學年度下學期

6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	一	鱸魚紅蘿蔔蝦蝦粥	水果+保久乳	○	○	○	○
2	二	蕃茄肉醬拌麵	水果+優酪乳	○	○	○	○
3	三	紅蘿蔔起司蔥抓餅+米豆漿	水果+養生茶	○	○	○	○
4	四	絲瓜蝦仁蛋麵線	水果+保久乳	○	○	○	○
5	五	仙草芋圓鮮奶	水果+優酪乳	○	○	○	○
8	一	香菇菠菜玉米瘦肉粥	水果+保久乳	○	○	○	○
9	二	茄汁鷄柳義大利麵	水果+優酪乳	○	○	○	○
10	三	豬肉蛋餃+米豆漿	水果+養生茶	○	○	○	○
11	四	芒果生日蛋糕+養生茶	水果+保久乳	○	○	○	○
15	一	肉絲玉米蛋炒飯	水果+保久乳	○	○	○	○
16	二	鮮蝦餛飩烏龍麵	水果+優酪乳	○	○	○	○
17	三	端午雪蓮子肉粽+米豆漿	水果+養生茶	○	○	○	○
18	四	烤地瓜起司	水果+保久乳	○	○	○	○
22	一	牛蒡排骨紅蘿蔔玉米湯	水果+保久乳	○	○	○	○
23	二	貢丸米粉湯	水果+優酪乳	○	○	○	○
24	三	蘿蔔糕+米豆漿	水果+養生茶	○	○	○	○
25	四	干貝娃娃菜雞湯	水果+保久乳	○	○	○	○
26	五	花生起司吐司	水果+優酪乳	○	○	○	○
29	一	家常麵疙瘩	水果+保久乳	○	○	○	○
30	二	草莓蛋糕	水果+優酪乳	○	○	○	○

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

6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	一	鱸魚紅蘿蔔蝦蝦粥	(鱸魚、蝦仁、存、枸杞存、糙米存)	水果+保久乳
2	二	蕃茄肉醬拌麵	洋蔥1顆、番茄5顆、青蔥0.2公斤、絞肉0.6公斤、(麵存)	水果+優酪乳
3	三	紅蘿蔔起司蔥抓餅+米豆漿	(紅蘿蔔、起司、蔥抓餅)	水果+養生茶
4	四	絲瓜蝦仁蛋麵線	絲瓜兩小條、雞蛋10顆(麵線、蝦仁存)	水果+保久乳
5	五	仙草芋圓鮮奶	(仙草、芋圓存)	水果+優酪乳
8	一	香菇菠菜玉米瘦肉粥	瘦絞肉溫體0.6公斤、(香菇、菠菜、玉米存)	水果+保久乳
9	二	茄汁鵪柳義大利麵	洋蔥1顆、花椰菜2朵、番茄5顆	水果+優酪乳
10	三	豬肉蛋餃+米豆漿	豬絞肉0.6公斤、青蔥0.2公斤、雞蛋30顆	水果+養生茶
11	四	芒果生日蛋糕+養生茶	(芒果生日蛋糕、養生茶)	水果+保久乳
15	一	肉絲玉米蛋炒飯	梅花肉絲0.3公斤、雞蛋30個	水果+保久乳
16	二	鮮蝦餛飩烏龍麵	青江菜0.3公斤、(餛飩、烏龍麵存)	水果+優酪乳
17	三	端午雪蓮子肉粽+米豆漿	(肉粽存)	水果+養生茶
18	四	烤地瓜起司	(地瓜、起司存)	水果+保久乳
22	一	牛蒡排骨紅蘿蔔玉米湯	豬軟骨0.6公斤不要切太大塊、紅蘿蔔1根、甜玉米5根	水果+保久乳
23	二	貢丸米粉湯	芹菜0.2公斤、梅花肉絲 0.6公斤、鵝白菜 0.3公斤、(貢丸存、米粉存、乾香菇存、蝦米存)	水果+優酪乳

24	三	蘿蔔糕+米豆漿	蘿蔔糕2條、芋頭糕1條	水果+養生茶
25	四	干貝娃娃菜雞湯	仿雞腿3隻去骨不要切太大塊骨頭要留、娃娃菜約8株	水果+保久乳
26	五	花生起司吐司	(花生醬、起司片、吐司條)	水果+優酪乳
29	一	家常麵疙瘩	豬肉絲0.6公斤、高麗菜1顆、芹菜0.2公斤、(香菇存)	水果+保久乳
30	二	草莓蛋糕	(草莓蛋糕)	水果+優酪乳