

基隆市七堵區復興國民小學附設幼兒園 113 年度暑假

7、8 月份 幼兒餐點單材料明細單(11 人)

\*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	午餐 12:00	下午點心 2:30
7/15 一	高麗菜水餃	炒空心菜 荷包蛋 糖醋排骨 蒜香山藥雞腿湯 十穀飯	時鮮水果+牛蒡茶
	高麗菜水餃 50 顆	空菜菜 2 把 雞蛋 20 顆 豬肋排 1 斤 青椒 2 個 紅椒 2 個 黃椒 2 個 洋蔥 1 顆 番茄醬 1 瓶 蒜頭 10 顆 雞腿 1 支 山藥 1 大根 紅蘿蔔 1 條	時鮮水果 牛蒡
7/16 二	自製黑糖饅頭	肉絲蛋炒飯 紫菜豆腐湯	時鮮水果+蜂蜜菊花茶
	黑糖 1 公斤 中筋麵粉 1 公斤 鹽巴 1 公克 水 180 公克 酵母 8 公克	豬肉絲 300 公克 雞蛋 5 顆 青蔥 1 小把 白米 3 杯 高麗菜 1/2 顆 紅蘿蔔 1 條 紫菜些許 嫩豆腐 2 盒	時鮮水果 蜂蜜 菊花
7/17 三	竹筍排骨粥	番茄肉醬義大利麵 玉米蛋花湯	時鮮水果+洋甘菊茶
	竹筍 1 支 豬肋排 300 公克 白米 2 杯(存)	番茄 2 顆 豬絞肉 300 公克 洋蔥 1 顆 蒜頭 5 顆	時鮮水果 洋甘菊 1 包

	紅蘿蔔 1 條 香菇 5 朵 蝦米些許	義大利麵(直條)1 包 奶油 1 條 花椰菜 2 朵 玉米筍 1 盒 玉米罐頭 1 罐 雞蛋 5 顆	
7/18 四	自製芝麻吐司	咖哩雞肉燴飯 海帶芽豆腐湯	時鮮水果+薰衣草茶
	高筋麵粉(存) 奶油(存) 酵母(存) 芝麻(存) 黑糖(存) 鹽巴(存)	咖哩塊 1 盒(甜味) 雞胸肉 2 附 紅蘿蔔 1 條 馬鈴薯 5 顆 白米 4 杯 花椰菜 2 朵 海帶芽些許 嫩豆腐 2 盒	時鮮水果 薰衣草 1 包
7/19 五	白木耳紅棗甜湯	炒高麗菜 九層塔蛋 蔥爆豬肉 大黃瓜排骨湯 白米飯	時鮮水果+蜂蜜蘋果醋
	白木耳 2 朵 紅棗些許 枸杞些許 冰糖些許	高麗菜 1 顆 紅蘿蔔 1 條 蒜頭 5 顆 九層塔 1 包 雞蛋 10 顆 三層肉 2 條 青蔥 1 把 大黃瓜 1 條 豬肋排 300 公克	時鮮水果 蜂蜜 蘋果醋 2 罐
7/22 一	韭菜水餃	炒小白菜 蒸蛋 仙草雞腿湯 十穀飯	時鮮水果+牛蒡茶
	韭菜水餃 50 顆	小白菜 2 把 老薑 1 條 玉米罐頭 2 罐 雞蛋 20 顆 香菇 10 朵 蝦子 1 盒	時鮮水果 牛蒡茶

		無糖仙草 2 罐 雞腿 1 支	
7/23 二	銅鑼燒	玉米蛋炒飯 青菜豆腐湯	時鮮水果+蜂蜜菊花茶
	雞蛋 20 顆 砂糖 1 公斤 低筋麵粉 1 公斤 泡打粉 1 盒 鹽巴 10 公克 牛奶 1 罐 蜂蜜 150 公克 沙拉油 150 公克	玉米粒罐頭 3 罐 雞蛋 5 顆 豬肉絲 300 公克 白米 3 杯 高麗菜 1/2 顆 紅蘿蔔 1 條 青蔥 1 把 小白菜 1 把 嫩豆腐 2 盒 豬肋排 300 公克	時鮮水果 蜂蜜 菊花
7/24 三	南瓜雞肉片粥	白醬雞肉義大利麵 味增貢丸湯	時鮮水果+洋甘菊茶
	南瓜 1/2 顆 洋蔥 1 顆 雞胸肉 1 附 白米 2 杯	白醬 1 盒 雞胸肉 1 附 義大利麵(直條)1 包 奶油 1 條(存) 玉米筍 1 盒 花椰菜 2 朵 紅蘿蔔 1 條 味增 2 包 貢丸 300 公克 雞蛋 5 顆	時鮮水果 洋甘菊
7/25 四	自製黑糖吐司	炒菠菜 洋蔥炒蛋 瓜仔肉燴飯 蓮藕排骨湯	時鮮水果+薰衣草茶
	黑糖 高筋麵粉 奶油 酵母 鹽巴	菠菜 2 把 蒜頭 5 顆 洋蔥 2 顆 雞蛋 10 顆 脆瓜罐頭 2 罐 豬絞肉 1 公斤 白米 4 杯 蓮藕 1 條 豬肋排 300 公克	時鮮水果 薰衣草

7/26 五	山藥紅棗紫米露	炒A菜 小黃瓜炒雞蛋 紫菜蛋花湯 十穀飯	時鮮水果+蜂蜜蘋果醋
	山藥1根 紫米300公克 紅棗些許 冰糖些許	A菜2把 蒜頭5顆 小黃瓜3條 雞蛋13顆 紫菜1包 青蔥1小把	時鮮水果 蜂蜜 蘋果醋
7/29 一	玉米水餃	炒大白菜 紅蘿蔔炒蛋 燙三層肉 香菇雞腿湯 白米飯	時鮮水果+牛蒡茶
	玉米水餃50顆	大白菜1/2顆 紅蘿蔔1條 蒜頭10顆 雞蛋10顆 三層肉2條 香菇1包 老薑1小條 雞腿1支	時鮮水果 牛蒡茶
7/30 二	紫山藥鬆餅	花椰菜炒蝦仁 吻仔魚蛋炒飯 海帶芽蛋花湯	時鮮水果+蜂蜜菊花茶
	紫山藥1根 鬆餅粉1公斤 雞蛋10顆 牛奶1罐	花椰菜3朵 蝦子1盒 玉米筍2盒 奶油1條 吻仔魚300公克 雞蛋5顆 白米2杯 青蔥1把 海帶芽些許 雞蛋5顆	時鮮水果 蜂蜜 菊花
7/31 三	奶油百菇雞絲粥	番茄雞蛋湯麵	時鮮水果+洋甘菊茶
	鴻喜菇1包 雪白菇1包 香菇1包 雞胸肉1附 白米2杯	番茄2顆 雞蛋3顆 陽春麵1公斤 青蔥1把 小白菜2把	時鮮水果 洋甘菊

	奶油 1 條	豬肉絲 300 公克 紅蘿蔔 1 條 鴻喜菇 1 包 雪白菇 1 包	
8/1 四	自製煎蛋吐司	蘆筍炒蝦仁 滷肉飯 竹筍排骨湯	時鮮水果+薰衣草茶
	雞蛋 5 顆 黑糖 高筋麵粉 奶油 酵母 鹽巴	蘆筍 2 把 蝦子 1 盒 三層肉 5 條 豆干 300 公克 雞蛋 15 顆 白米 4 杯 竹筍 1 支 豬肋排 300 公克	時鮮水果 薰衣草
8/2 五	芋頭薏仁湯	炒空心菜 蔥蛋 滷雞翅 味增豆腐湯 十穀飯	時鮮水果+蜂蜜蘋果醋
	芋頭 1 顆 薏仁 300 公克 細砂糖些許 牛奶 1 罐	空心菜 2 把 青蔥 1 把 雞蛋 15 顆 雞翅 20 支 老薑 1 條 蒜頭 10 顆 味增 2 包 嫩豆腐 2 盒	時鮮水果 蜂蜜 蘋果醋
8/5 一	蝦仁水餃	四季豆炒豆干 茶葉蛋 蔬菜雞腿湯 白米飯	時鮮水果+牛蒡茶
	蝦仁水餃 50 顆	四季豆 1 包 豆干 300 公克 豬肉絲 300 公克 蒜頭 5 顆 雞蛋 20 顆 紅蘿蔔 1 條 馬鈴薯 3 顆 雞腿 1 支	時鮮水果 牛蒡茶

8/6 二	南瓜煎餅	蔬菜雞肉炒飯 冬瓜排骨湯	時鮮水果+蜂蜜菊花茶
	南瓜 1/2 顆 雞蛋 5 顆 中筋麵粉 牛奶 1 罐	高麗菜 1/2 顆 紅蘿蔔 1 條 雞胸肉 1 附 雞蛋 5 顆 香菇 1 包 冬瓜 2 片 豬肋排 300 公克 老薑 1 條	時鮮水果 蜂蜜 菊花
8/7 三	高麗菜鮮魚粥	咖哩烏龍湯麵	時鮮水果+洋甘菊茶
	高麗菜 1/2 顆 鯛魚片 1 包 芹菜 1 小把 白米 2 杯	咖哩塊(甜味) 1 盒 烏龍麵 1 公斤 鴻喜菇 1 包 雪白菇 1 包 洋蔥 1 顆 紅蘿蔔 1 條 馬鈴薯 3 顆 雞胸肉 1 附	時鮮水果 洋甘菊
8/8 四	自製草莓醬吐司	蒲瓜粥	時鮮水果+薰衣草茶
	草莓果醬 1 罐 黑糖 高筋麵粉 奶油 酵母 鹽巴	蒲瓜 1/2 顆 紅蘿蔔 1 條 香菇 1 包 豬絞肉 300 公克 蝦米些許 白米 4 杯	時鮮水果 薰衣草
8/9 五	雙色地瓜湯圓	炒青江菜 節瓜炒蛋 滷雞腿 番茄蛋花湯 十穀飯	時鮮水果+蜂蜜蘋果醋
	紫地瓜 3 條 紅地瓜 3 條 芝麻湯圓 10 顆 花生湯圓 10 顆	青江菜 2 把 蒜頭 5 顆 節瓜 2 條 雞蛋 15 顆 棒棒腿 20 支 番茄 2 顆	時鮮水果 蜂蜜 蘋果醋
8/12 一	小籠包	炒絲瓜 養樂多燉肉 南瓜雞腿湯	時鮮水果+牛蒡茶

		白米飯	
	小籠包 50 顆	絲瓜 2 條 老薑 1 條 養樂多(小瓶)6 瓶 三層肉 3 條 青蔥 1 把 蒜頭 5 顆 南瓜 1/2 顆 紅蘿蔔 1 條 洋蔥 1 顆 雞腿 1 支	時鮮水果 牛蒡茶
8/13 二	蔬菜煎餅	鮭魚炒飯 虱目魚湯	時鮮水果+蜂蜜菊花茶
	高麗菜 1/2 顆 紅蘿蔔 1 條 雞蛋 5 顆 中筋麵粉 鹽巴些許	鮭魚 1 片 雞蛋 5 顆 白米 2 杯 洋蔥 1 顆 虱目魚(無刺)2 片 老薑 1 條	時鮮水果 蜂蜜 菊花
8/14 三	香菇絲瓜粥	炒麵 金針菇雞蛋湯	時鮮水果+洋甘菊茶
	香菇 1 包 絲瓜 2 條 豬肉絲 300 公克 白米 2 杯	香菇 1 包 高麗菜 1/2 顆 紅蘿蔔 1 條 豬肉絲 300 公克 雞蛋 5 顆 油麵 1 公斤 雞蛋 5 顆 金針菇 2 包	時鮮水果 洋甘菊
8/15 四	自製起司蛋吐司	白醬海鮮燴飯 南瓜濃湯	時鮮水果+薰衣草茶
	雞蛋 5 顆 起司片 12 片 黑糖 高筋麵粉 奶油 酵母 鹽巴	白醬 1 盒 蝦子 1 盒 鯛魚片 1 包 白米 4 杯 南瓜 1 顆 牛奶 1 罐	時鮮水果 薰衣草
8/16 五	紫米紅豆西米露	炒水蓮 菜圃蛋 滷豬排	時鮮水果+蜂蜜蘋果醋

		貢丸湯 十穀飯	
	紫米 300 公克 紅豆 300 公克 西米 300 公克 牛奶 1 罐	水蓮 2 包 蒜頭 10 顆 菜圃 300 公克 雞蛋 10 顆 里肌肉片 20 片 老薑 1 條 青蔥 1 把 貢丸 300 公克 芹菜 1 把	時鮮水果 蜂蜜 蘋果醋
8/19 一	燒賣	青椒炒肉絲 蝦仁炒蛋 蒸南瓜 玉米排骨湯 白米飯	時鮮水果+牛蒡茶
	燒賣 50 顆	青椒 3 顆 豬肉絲 300 公克 蝦子 1 盒 雞蛋 10 顆 南瓜 1/2 顆 老薑 1 條 玉米 10 根 紅蘿蔔 1 條 豬肋排 300 公克	時鮮水果 牛蒡茶
8/20 二	自製牛奶饅頭	番茄蛋炒飯 番茄豆腐湯	時鮮水果+蜂蜜菊花茶
	砂糖 1 公斤 中筋麵粉 1 公斤 鹽巴 1 公克 牛奶 180 公克 酵母 8 公克	番茄 5 顆 雞蛋 10 顆 豬肉絲 300 公克 白米 2 杯 番茄醬 1 罐 青蔥 1 把 高麗菜 1/2 顆 嫩豆腐 2 盒	時鮮水果 蜂蜜 菊花
8/21 三	芋頭豬肉粥	炒米粉 大黃瓜貢丸湯	時鮮水果+洋甘菊茶
	芋頭 1 顆 豬肉絲 300 公克 白米 2 杯	香菇 1 包 高麗菜 1/2 顆 紅蘿蔔 1 條 豬肉絲 300 公克	時鮮水果 洋甘菊



		雞蛋 5 顆 蝦米些許 米粉 1 包 大黃瓜 1 條 貢丸 300 公克	
8/22 四	自製花生醬吐司	三杯雞燴飯 餛飩湯	時鮮水果+薰衣草茶
	花生醬 1 罐 黑糖 高筋麵粉 奶油 酵母 鹽巴	九層塔 1 包 老薑 1 條 蒜頭 10 顆 雞腿 2 支 白米 4 杯 餛飩 20 顆 芹菜 1 把	時鮮水果 薰衣草
8/23 五	椰汁蜜豆湯	炒娃娃菜 煎荷包蛋 馬鈴薯燉肉 金針花排骨湯 十穀飯	時鮮水果+蜂蜜蘋果醋
	蜜豆 300 公克 椰漿 1 罐 砂糖些許 牛奶 1 罐	娃娃菜 2 包 蒜頭 10 顆 雞蛋 12 顆 馬鈴薯 5 顆 三層肉 2 條 紅蘿蔔 2 條 青蔥 1 把 金針花 1 包 豬肋排 300 公克	時鮮水果 蜂蜜 蘋果醋

承辦人：

園主任：

健康中心：

校長：