

## 及仁幼兒園115年9月餐點表

\*讓您的寶貝營養均衡活力滿滿！健康新鮮當令蔬果、溫體豬、雞肉是及仁餐點的重要原則(只用梅花肉及三層肉)，絕不使用冷凍肉品。

\*及仁堅持使用非基改無防腐劑的金蘭醬油。

\*米、紅豆、黃豆都買台灣當地農產\*一律使用國產豬肉非核產品。儘可能使用不加工食材。\*不喝奶茶，也不吃餅乾。\*兩天購買一次食材當日無新鮮

|    |   |         |                      |         |   |   |   |   |
|----|---|---------|----------------------|---------|---|---|---|---|
| 1  | 二 | 蛋香蔥花麵線  | 三色雞肉丁、時蔬、蔬菜小魚湯       | 紅豆麥仁粥   | V | V | V | V |
| 2  | 三 | 五穀養生肉粥  | 肉絲蔬菜蛋炒飯、紫菜味增湯        | 紫米桂圓粥   | V | V | V | V |
| 3  | 四 | 蚵仔麵線    | 蚵仔魚炒蛋、紅燒豆腐、時蔬、肉絲金針湯  | 銀耳小米粥   | V | V | V | V |
| 4  | 五 | 洋芋濃湯    | 麵輪魯肉、時蔬、紫菜蛋花         | 芋頭椰奶西米露 | V | V | V | V |
| 7  | 一 | 小米雞肉粥   | 蒸蛋、螞蟻上樹、時蔬、蔬菜小魚湯     | 大滷麵     | V | V | V | V |
| 8  | 二 | 玉米滑蛋粥   | 打拋雞、時蔬、莧菜小魚湯         | 素食酸辣湯   | V | V | V | V |
| 9  | 三 | 鯖魚粥     | 咖哩燴飯                 | 玉米濃湯    | V | V | V | V |
| 10 | 四 | 瓠瓜肉粥    | 紅蘿蔔炒蛋、翡翠銀魚、時蔬、薏仁雞骨湯  | 蚵仔麵線    | V | V | V | V |
| 11 | 五 | 海鮮粥     | 肉燥陽春麵、五香海帶           | 南瓜小米粥   | V | V | V | V |
| 14 | 一 | 味增拉麵    | 蒸蛋、炒蚵仔魚、鮮時蔬、紫菜味增湯    | 豆香麥片    | V | V | V | V |
| 15 | 二 | 蛋香蔥花麵線  | 三色雞肉丁、時蔬、蔬菜小魚湯       | 奶油玉米濃湯  | V | V | V | V |
| 16 | 三 | 小米雞肉粥   | 櫻花蝦瘦肉香菇..油飯、味增高麗菜湯   | 紫米桂圓粥   | V | V | V | V |
| 17 | 四 | 蚵仔麵線    | 蚵仔魚炒蛋、時蔬、紅燒豆腐、肉絲金針湯  | 銀耳小米粥   | V | V | V | V |
| 18 | 五 | 洋芋濃湯    | 馬鈴薯魯肉、時蔬、味噌豆腐湯       | 芋頭椰奶西米露 | V | V | V | V |
| 21 | 一 | 大滷麵     | 蒸蛋、螞蟻上樹、鮮時蔬、紫菜味增湯    | 紅豆紫米粥   | V | V | V | V |
| 22 | 二 | 玉米滑蛋粥   | 打拋雞、時蔬、蔬菜小魚湯         | 素食酸辣湯   | V | V | V | V |
| 23 | 三 | 南瓜海鮮粥   | 肉絲蔬菜蛋炒飯、薏仁雞骨湯        | 綠豆仁燕麥粥  | V | V | V | V |
| 24 | 四 | 鯖魚粥     | 紅蘿蔔炒蛋、翡翠銀魚、時蔬、味增高麗菜湯 | 蚵仔麵線    | V | V | V | V |
| 25 | 五 | 中秋節 教師節 |                      |         |   |   |   |   |
| 28 | 一 |         |                      |         |   |   |   |   |
| 29 | 二 | 蛋香蔥花麵線  | 三色雞肉丁、時蔬、蔬菜小魚湯       | 奶油玉米濃湯  | V | V | V | V |
| 30 | 三 | 小米雞肉粥   | 咖哩燴飯                 | 紫米桂圓粥   | V | V | V | V |