

四湖鄉立幼兒園 111 學年度第 二 學期 112.05 月份餐點設計表

日期	星期	早點		午餐							午點
				主食	副食 主菜	主菜	副食一	副食二	水果	湯類	
1	一	牛奶	小饅頭	白飯	雞	芝麻蜜汁雞	蝦米炒高麗菜	青菜	芹香魚丸湯	時令水果	蘿蔔糕
2	二	牛奶	小波蘿餐包	白飯	豬	橙汁排骨	蔥滷海帶結油豆腐	青菜	金針肉絲湯	時令水果	低糖麥茶&雪餅
3	三	牛奶	葡萄吐司	特餐	魚	鮭魚炒飯:蛋、鮭魚、洋蔥、三色豆		味噌湯	時令水果	仙草粉圓甜湯	
4	四	低糖豆漿	小肉包	糙米飯	豬.豆	紅燒肉	敏豆炒豆干	青菜	蘿蔔貢丸湯	時令水果	地瓜綠豆湯
5	五	阿華田	小餐包	白飯	豬	香煎里肌排	芹菜炒甜不辣	青菜	白蘿蔔玉米排骨湯	時令水果	美濃粿仔條
8	一	低糖麥茶	奶皇包	白飯	雞	香酥雞柳	開陽白菜	青菜	紫菜蛋花湯	時令水果	菠菜小魚粥
9	二	牛奶	玉米脆片	白飯	魚.豬	茄汁旗魚	竹筍炒肉絲	青菜	紅蘿蔔排骨湯	時令水果	貢丸冬粉湯
10	三	牛奶	吐司	糙米飯	豬.豆	蔥燒里肌 豬里肌肉片. 糖.醬油.蔥	炒三絲 紅蘿蔔.豆乾 絲. 海帶絲.	青菜	青菜豆腐湯	時令水果	麵線糊
11	四	低糖豆漿	小餐包	白飯	雞	蜜汁雞腿塊	螞蟻上樹	青菜	菜頭黑輪湯	時令水果	紅豆湯
12	五	牛奶	雪餅餅乾	特餐	豬.海鮮	香菇肉羹飯:肉絲.竹筍.木耳.紅蘿蔔.香菇.山東白菜.鳥蛋.肉羹		時令水果	粉圓西米露		
15	一	牛奶	黑糖小饅頭	白飯	雞	栗子燒雞	小黃瓜炒豆干	青菜	紫菜蛋花湯	時令水果	綠豆薏仁湯
16	二	低糖麥茶	古早味蛋糕	糙米飯	豬	蔥爆肉絲	紅燒雙節	青菜	淡榨菜粉絲湯	時令水果	蘿蔔糕
17	三	牛奶	小波蘿餐包	白飯	豬	香菇絞肉	紅蘿蔔炒蛋	青菜	冬瓜排骨湯	時令水果	皮蛋瘦肉粥
18	四	低糖豆漿	小肉包	白飯	魚.雞	酥炸土魷魚塊	紅燒雙色	青菜	香菇雞湯	時令水果	椰奶西米露
19	五	牛奶	葡萄吐司	特餐	豬	什錦炒麵:油麵.香菇.高麗菜.蔥段.肉絲.紅蘿蔔		關東煮	時令水果	南瓜肉末粥	
22	一	低糖麥茶	小饅頭	白飯	豆	家常豆腐	珍菇三絲	青菜	餛飩湯	時令水果	珍珠粉條冬瓜湯
23	二	阿華田	葡萄吐司	糙米飯	魚.海鮮	酥炸柳葉魚	大瓜繪鳥蛋	青菜	冬瓜蛤蠣湯	時令水果	白菜扁食湯
24	三	牛奶	奶皇包	特餐	豬	義大利肉醬麵:洋蔥.絞肉.蘑菇醬.蘑菇.三色豆		南瓜濃湯	時令水果	粉圓白木耳湯	
25	四	低糖豆漿	古早味蛋糕	白飯	豬.豆	糖醋肉片	芹菜炒甜不辣	青菜	白蘿蔔排骨湯	時令水果	低糖麥茶&麥克雞塊
26	五	牛奶	黑糖沙其馬	白飯	雞	咖哩雞丁	九層塔炒海草	青菜	高麗菜蛋花湯	時令水果	慶生會
29	一	牛奶	黑糖小饅頭	白飯	海鮮.蛋	紅燒鯛魚	菜脯炒蛋	青菜	味噌湯	時令水果	紅豆薏仁湯
30	二	牛奶	小波蘿餐包	白飯	雞.豬	紅燒雞腿	肉末玉米粒	青菜	海芽蛋花湯	時令水果	洋菜凍
31	三	低糖麥茶	吐司	白飯	豬.豆	芝麻豬排	小魚干炒豆干	青菜	冬瓜蛤蠣湯	時令水果	白菜扁食湯



1. 牛奶. 豆漿以低脂和低糖為主
2. 水果選軟質為主:如香蕉.木瓜.西瓜.哈密瓜.草莓等
3. 早午點心請搭配一鹹一甜(精緻糖<10%/天/熱量)
4. 除了主菜為海鮮及豆製品外, 附菜蛋白質來源肉類請降低供應量一人<0.5 份/餐以蔬菜及主食類為主
5. 一星期(湯類只能一次勾芡.二次奶類.二次油炸或過油.主菜需一次海鮮)
6. 早午點主食份量約<1 份/餐(如肉包應為小肉包)
7. 每週至少提供一份水果(約八分碗量)
8. 依時令或特殊情況, 稍微調整部分食材及餐點