新北市私立裕德藝術幼兒園114年度第一學期八月份餐點表

日期	早餐	午餐										全穀雜 糧類	油加料		乳品類	小未規	豆魚蛋 肉類	土
	筍香肉包	主食		主菜		副菜二 洋蔥、玉米粒	青菜 有機		湯	水果	奶酥餐包	份數	份數	份數	份數	份數		卡
8/1(五)	豆漿	白飯	五香滷肉	1/4豆干、黑豬五花肉、木耳	三色玉米	火腿丁、毛豆仁	青菜	香菇雞湯	香菇、雞腿肉、白蘿蔔	水果	柚子茶	4.7	1.8	1.3	0.0	0.3	2.0	580.5
8/4()	克林姆麵包 溫牛奶	白飯	糖醋雞丁	雞胸肉、彩椒、番茄醬	金針菇豆腐	金針菇、板豆腐、黑豬絞肉	有機 青菜	白蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔、貢丸、黑豬肉軟骨	水果	客家粄條	4.3	1.5	1.1	0.8	0.3	2.5	684.0
8/5(二)	香菇瘦肉粥	五穀飯	蔥油燜雞	雞腿肉、蔥	番茄炒蛋	雞蛋、番茄	有機 青菜	竹筍排骨湯	竹筍、黑豬排骨	水果	水煮玉米 麥仔茶	4.5	1.8	2.0	0.0	0.3	1.6	560.0
8/6(三)	可頌 鮮奶	白飯	沙茶鯛魚片	鯛魚片、大白菜 沙茶醬	大瓜燴三鮮	大黃瓜 貢丸、肉羹、鳥蛋	有機 青菜	玉米濃湯	玉米粒、馬鈴薯、奶粉	水果	桂圓紫米粥	5.2	1.5	2.0	0.8	0.3	1.7	721.5
8/7(四)	番茄雞肉粥	白飯	府城蝦捲	蝦捲	蘿蔔燒海帶結	海帶結、白蘿蔔、川耳	有機 青菜	冬瓜雞湯	冬瓜、雞腿肉	水果	紅豆酥餅 雙花甘草茶	5.0	1.4	2.0	0.0	0.3	1.6	577.0
8/8(五)	紅糖芝麻包 豆漿	白飯	白醬野菇燉雞	雞腿肉、奶油、洋菇、馬鈴薯	海鮮蒸蛋	鯛魚片、蝦仁、雞蛋	有機 青菜	竹筍肉片湯	竹筍、黑豬肉片	水果	蘿蔔糕	4.5	2.0	1.4	0.0	0.3	2.0	578.0
8/11()	全麥乳酪吐司 溫牛奶	白飯	壽喜燒肉	黑豬梅花肉片、蒟蒻 洋蔥	清炒高麗菜	高麗菜、木耳、紅蘿蔔	有機 青菜	海帶金針湯	海帶芽、金針菇、排骨丁	水果	古早味米苔目	4.5	1.5	2.0	0.8	0.3	1.8	678.5
8/12(二)	什錦菇菇瘦肉粥	五穀飯	親子雞肉燒	雞腿肉、洋蔥、雞蛋	鮮菇炒花菜	綠花椰菜、鴻喜菇、木耳	有機 青菜	味噌豆腐湯	味噌、海帶芽、豆腐	水果	麥克雞塊 仙草茶	4.5	1.5	1.6	0.0	0.3	2.1	566.5
8/13(三)	芋泥麵包 鮮奶	白飯	蒜香蒸魚	白肉魚片、蒜末	肉燥油腐	黑豬絞肉、油豆腐	有機 青菜	竹筍玉米排骨湯	竹筍、玉米、黑豬排骨	水果	關東煮	4.5	1.3	1.3	0.8	0.3	2.3	682.0
8/14(四)	山藥瘦肉粥	白飯	南瓜雞丁	雞腿肉、洋蔥、南瓜	韭香豆芽	綠豆芽、韭菜 黑豬肉絲、紅蘿蔔	有機 青菜	榨菜肉絲湯	榨菜、黑豬肉絲	水果	烤地瓜 決明子茶	4.8	1.3	1.8	0.0	0.3	2.0	577.5
8/15(五)	鮮肉高麗菜包 豆漿	炒飯	薑汁豬肉	薑汁、洋蔥、香菇、黑豬里肌片	夏威夷炒飯	雞肉絲、鳳梨、蝦仁 洋蔥、雞蛋、白飯	有機 青菜	山藥排骨湯	山藥、黑豬排骨、枸杞、當歸	水果	壽桃 紅棗枸杞茶	4.5	1.2	1.3	0.0	0.3	1.8	527.5
8/18()	葡萄吐司 溫牛奶	白飯	普羅旺斯燉肉	黑豬肉角、洋蔥、番茄 西洋芹、馬鈴薯	日式蒸蛋	魚板、雞蛋	有機 青菜	番茄蔬菜湯	高麗菜、番茄、黑豬排骨	水果	台式炒麵	4.5	1.7	1.3	0.8	0.3	2.0	682.0
8/19(二)	竹筍雞肉粥	五穀飯	破布子蒸魚	白肉魚片、板豆腐、破布子	茄汁年糕	番茄、年糕、大白菜	有機 青菜	冬瓜排骨湯	冬瓜、黑豬排骨	水果	水餃 麥仔茶	5.0	1.3	1.3	0.0	0.3	1.7	561.0
8/20(三)	肉鬆麵包 鮮奶	白飯	麻香菇菇肉片	黑豬肉片、杏鮑菇、麻油、枸杞	青椒炒干片	菜脯條、豆干、洋蔥、青椒	有機 青菜	珍菇豆腐湯	豆腐、黑豬軟骨、秀珍菇	水果	八寶粥	4.6	1.5	1.6	0.8	0.3	1.8	675.5
8/21(四)	皮蛋瘦肉粥	白飯	蘿蔔燒雞	白蘿蔔、紅蘿蔔、雞腿肉	家常冬粉	高麗菜、木耳絲 黑豬絞肉、冬粉	有機 青菜	鮮瓜魚丸湯	魚丸、大黃瓜	水果	油飯 雙花甘草茶	5.0	1.3	1.5	0.0	0.3	1.8	572.0
8/22(五)	蔓越莓饅頭 豆漿	白飯	無骨雞排	無骨雞腿排	蒲瓜什錦	蒲瓜、薑絲、魚板絲	有機 青菜	番茄蛋花湯	番茄、雞蛋	水果	三明治 決明子茶	4.5	2.0	2.0	0.0	0.3	2.0	593.0
8/25()	火腿吐司 溫牛奶	白飯	豆酥魚片	豆酥、鯛魚片	洋蔥炒蛋	洋蔥、雞蛋	有機 青菜	白菜三絲湯	大白菜、紅蘿蔔 木耳、黑豬軟骨	水果	炒烏龍麵	4.7	1.5	1.2	0.8	0.3	2.3	702.5
8/26(二)	廣東粥	五穀飯	古早味控肉	黑豬五花肉丁、白蘿蔔	菇菇燒芋頭	香菇、秀珍菇、芋頭	有機 青菜	竹筍雞湯	竹筍、雞腿肉、蔥段	水果	叉燒包 仙草茶	5.0	1.6	1.4	0.0	0.3	1.9	589.0
8/27(三)	地瓜麵包 鮮奶	白飯	三色雞丁	雞胸肉、玉米粒 馬鈴薯、毛豆	醬燒冬瓜	冬瓜、香菇、薑絲	有機 青菜	海帶排骨湯	海帶結、黑豬排骨	水果	綠豆薏仁湯	4.3	1.5	1.8	0.8	0.3	1.8	659.5
8/28(四)	南瓜雞茸粥	白飯	味噌燒肉	黑豬肉角、蒟蒻、紅蘿蔔、味噌	糖醋豆腸	西洋芹、豆腸、番茄、洋蔥	有機 青菜	味噌蘿蔔湯	白蘿蔔、味噌、柴魚	水果	滷蛋 雙花甘草茶	4.7	1.7	1.3	0.0	0.3	2.2	588.0
8/29(五)	紫米豆沙包 豆漿	白飯	京都排骨	黑豬小排、地瓜粉	南瓜燴豆腐	南瓜、玉米粒、豆腐、毛豆 仁	有機 青菜	芹香貢丸湯	西洋芹、貢丸、黑豬排骨	水果	奶油餐包 洛神花茶	4.8	2.0	1.2	0.0	0.3	2.0	594.0
		本校	採用下列廠商食品:包	2子類(國光) 鮮奶(義美) 麵包(愛美士 午	西點麵包) 冷凍食品類 餐後皆備有時令水果			合富氣冷雞)、海鮮、 者肉產地為臺灣	非基改豆腐(龍泉果菜行) 青菜	(大蕓有杭	機蔬菜農場)	營養師	: 李翊	瑄				