

新北市新碧華幼兒園 114 學年度第二學期 115-5 月份餐點表

日期	星期	上午點心	午 餐	下午點心	餐點類別檢核			
					全穀雜糧類	豆魚蛋肉類	蔬菜類	水果類
1	五	五一勞動節放假一天						
2	六	週休二日						
4	一	蔬菜蛋雞絲麵	韭菜炒蛋、香菇肉燥、時令青菜、皇帝豆排骨湯、時令水果	竹筍鹹粥	V	V	V	V
5	二	絲瓜麵線	咖哩雞肉燴飯、時令青菜、紫菜蛋花湯、時令水果	玉米濃湯	V	V	V	V
6	三	香菇排骨小米粥	芹菜干絲、梅干燉肉、時令青菜、冬瓜蛤蜊湯、時令水果	生日蛋糕、養生茶	V	V	V	V
7	四	麵包、牛奶	螞蟻上樹、塔香三杯雞、時令青菜、蓮藕排骨湯、時令水果	香菇肉羹麵	V	V	V	V
8	五	莧菜吻仔魚粥	薑絲蒸南瓜、豆輪燉肉、時令青菜、黃瓜湯、時令水果	綠豆薏仁湯	V	V	V	V
9	六	週休二日						
11	一	麵包、牛奶	蔥花菜脯蛋、豆鼓雞丁、時令青菜、番茄排骨湯、時令水果	古早味芋頭粥	V	V	V	V
12	二	地瓜粥、小菜	什錦肉絲炒麵、時令青菜、竹筍排骨湯、時令水果	玉米滑蛋粥	V	V	V	V
13	三	蘿蔔糕湯	蒲瓜炒蛋、小豆干滷肉、時令青菜、香菇金針湯、時令水果	紫米甜粥	V	V	V	V
14	四	山藥排骨粥	咖哩洋芋、蔥爆香菇雞、時令青菜、蘿蔔排骨湯、時令水果	蔬菜麵疙瘩	V	V	V	V
15	五	時蔬雞絲麵	韭菜甜不辣、醬瓜蒸肉、時令青菜、冬瓜蛤蜊湯、時令水果	草莓吐司、養生茶	V	V	V	V
16	六	週休二日						
18	一	小籠包、豆漿	玉米燴蛋、三杯雞、時令青菜、蒲瓜排骨湯、時令水果	素麵線	V	V	V	V
19	二	香菇雞肉粥	時蔬肉羹燴飯、時令青菜、味噌豆腐湯、時令水果	綠豆地瓜湯	V	V	V	V
20	三	肉燥乾拌麵	酸菜麵腸、蘿蔔滷肉、時令青菜、紫菜湯、時令水果	時蔬南瓜粥	V	V	V	V
21	四	玉米脆片、牛奶	塔香杏鮑菇、香滷雞肉丁、時令青菜、馬鈴薯湯、時令水果	仙草粉圓湯	V	V	V	V
22	五	滑蛋魚片粥	絲瓜豆腐丁、香菇肉燥、時令青菜、芹菜貢丸湯、時令水果	榨菜肉絲麵	V	V	V	V
23	六	週休二日						
25	一	麵包、牛奶	滷白菜、日式糖醋雞、時令青菜、蒲瓜湯、時令水果	蛋酥粉絲湯	V	V	V	V
26	二	吻魚蔬菜粥	什錦滑菇炒麵、時令青菜、味噌豆腐湯、時令水果	冬檸珍珠愛玉	V	V	V	V
27	三	時蔬陽春麵	香酥甜不辣、香菇肉燥、時令青菜、紫菜蛋花湯、時令水果	香菇肉絲粥	V	V	V	V
28	四	高麗菜粥	芹菜炒豆干、豆鼓雞丁、時令青菜、竹筍福菜湯、時令水果	紅豆湯圓	V	V	V	V
29	五	玉米脆片、牛奶	吻魚蔥花蛋、杏菇燉肉、時令青菜、蕃茄蛋花湯、時令水果	肉燥湯麵	V	V	V	V
30	六	週休二日						

- 午餐均附有時令新鮮水果，並盡可能使用季節性蔬菜。由於食材採購受市場供應影響，菜單可能會隨之調整，敬請見諒。
- 本園的肉類食材一律使用國產豬肉，絕不使用輻射污染食品，確保孩子們的健康。
- 為避免幼兒食用過多精緻食物，幼兒園午餐中添加五穀雜糧，幫助發展咀嚼能力，促進腸胃蠕動及消化。所有餐點均以少油、少鹽、少糖為原則，提供更健康的飲食選擇。
- 若幼兒對某些食物過敏或不適，請務必提前告知各班導師，以便妥善照顧孩子的健康需求。



