新北市私立新碧華幼兒園 115 學年度第一學期 10 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	四	時蔬湯麵	菜脯炒蛋、蔥爆雞丁、時令青菜、冬瓜排骨湯、時令水果	時蔬南瓜粥	V	V	V	V
2	五	麵包、牛奶	紅燒豆腸、香菇肉燥、時令青菜、蒲瓜排骨湯、時令水果	草莓吐司、冬瓜茶	V	V	V	V
3	六		週休二日					
5	一	銀絲卷、豆漿	醬炒冬粉、馬鈴薯燉肉、時令青菜、冬瓜蛤蜊湯、時令水果	綠豆湯圓湯	V	V	V	V
6	二	客家板條	榨菜炒豆干、五香滷肉、時令青菜、鮮菇雞絲湯、時令水果	香菇竹筍粥	V	V	V	V
7	三	地瓜粥.小菜	咖哩雞燴飯、時令青菜、玉米排骨湯、時令水果	生日蛋糕、麥茶	V	V	V	V
8	四	古早味蘿蔔糕湯	椒鹽甜不辣、豆輪燉肉、時令青菜、金針排骨湯、時令水果	素麵線	V	V	V	V
9	五	**國慶日逢例假日補放假**						
10	六	**週休二日**						
12	一	小饅頭、豆漿	滷鳥蛋、小豆干滷肉、時令青菜、竹筍排骨湯、時令水果	什錦蔬菜麵	V	V	V	V
13	二	絲瓜糙米粥	韭菜炒干絲、洋蔥燉肉、時令青菜、味噌蛋花湯、時令水果	紅豆薏仁湯	V	V	V	V
14	三	莧菜麵線	古早味肉絲炒麵、時令青菜、蘿蔔排骨湯、時令水果	馬鈴薯玉米濃湯	V	V	V	V
15	四	草莓吐司、牛奶	紅燒豆腐、蔥香炸雞丁、時令青菜、蓮藕排骨湯、時令水果	時蔬玉米粥	V	V	V	V
16	五	蔬菜粄條湯	薑絲炒麵腸、福菜燒肉、時令青菜、海帶芽豆腐湯、時令水果	綠豆地瓜湯	V	V	V	V
17	六	週休二日						
19	一	銀絲卷、豆漿	紅蘿蔔燴蛋、百頁燒肉、時令青菜、紫菜蛋花湯、時令水果	台式大滷麵	V	V	V	V
20	二	古早味米台目	蒜香四季豆、香菇滷肉、時令青菜、香菇金針湯、時令水果	紅豆 QQ 湯	V	V	V	V
21	三	玉米脆片、牛奶	香菇肉羹燴飯、時令青菜、竹筍排骨湯、時令水果	油蔥芋頭米粉	V	V	V	V
22	四	滑蛋瘦肉粥	玉米炒馬鈴薯、三杯雞、時令青菜、番茄山藥排骨湯、時令水果	草莓吐司、麥茶	V	V	V	V
23	五	蔬菜乾拌麵線	紅燒杏鮑菇、打拋諸、時令青菜、味噌豆腐蛋花湯、時令水果	蔬菜素粥	V	V	V	V
24	六	週休二日						
26	一	**臺灣光復暨金門古寧頭大捷紀念日逢例假日補放假**						
27	二	南瓜饅頭、豆漿	什錦豆腐羹、梅干扣肉、時令青菜、蘿蔔排骨、時令水果	皮蛋瘦肉粥	V	V	V	V
28	三	時蔬雞絲麵	什錦炒豆菜麵、時令青菜、竹筍排骨湯、時令水果	紅豆 QQ 圓	V	V	V	V
29	四	吻仔魚粥	四季豆炒玉米筍、瓜仔肉、時令青菜、冬瓜蛤蜊湯、時令水果	蔬菜瘦肉麵	V	V	V	V
30	五	麵包、牛奶	咖哩雞肉飯、時令青菜、柴魚味噌海帶芽湯、時令水果	仙草粉條湯	V	V	V	V

- 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，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。

新碧華幼兒園 2026/09/29