

新北市三重區光興國小附設幼兒園113學年度第二學期四月份餐點表

日期	星期	上午點心	午 餐						下午點心	餐點類別檢核			
			主食	主菜	副菜一	副菜二	湯	水果		全穀雜糧類	豆魚蛋肉類	蔬菜類	水果類
4月1日	二	牛角麵包 麥茶	紅藜飯	清蒸鯛魚	滷白菜	有機蔬菜	竹筍排骨湯	時令水果	餛飩湯	✓	✓	✓	✓
4月2日	三	米苔目湯	美味披薩		滷蛋	有機蔬菜	玉米濃湯	時令水果	仙草	✓	✓	✓	✓
4月7日	一	油豆腐冬粉湯	白飯	紅燒百頁	蕃茄滑蛋	有機蔬菜	蕃茄蔬菜湯	時令水果	草莓麵包 豆漿	✓	✓	✓	✓
4月8日	二	鹹蛋玉米粥	薏仁飯	瓜仔蒸肉	三杯杏鮑菇	有機蔬菜	芹菜魚丸湯	時令水果	愛玉湯	✓	✓	✓	✓
4月9日	三	蛋汁雞絲麵	肉絲蛋炒飯		炸魚塊	有機蔬菜	肉羹湯	時令水果	肉包 薏仁玄米茶	✓	✓	✓	✓
4月10日	四	寧波年糕湯	白飯	紅燒獅子頭	生炒花枝	有機蔬菜	紫菜蛋花湯	時令水果	起司火腿吐司 決明子茶	✓	✓	✓	✓
4月11日	五	黑糖小饅頭 鮮奶	五穀飯	芝麻炸雞	醬燒冬瓜	有機蔬菜	排骨蘿蔔湯	時令水果	珍珠丸 冬瓜茶	✓	✓	✓	✓
4月14日	一	鮮奶饅頭 黑芝麻豆奶	白飯	麻婆豆腐	山藥炒蘆筍	有機蔬菜	海結蘿蔔湯	時令水果	紅豆紫米甜湯	✓	✓	✓	✓
4月15日	二	冬粉肉燥湯	胚芽飯	蔥爆肉片	芹菜炒透抽	有機蔬菜	香菇雞湯	時令水果	仙草蜜	✓	✓	✓	✓
4月16日	三	客家板條湯	白飯	蘋果咖哩雞	滷黑豆干	有機蔬菜	蛤蜊冬瓜湯	時令水果	湯圓甜湯	✓	✓	✓	✓
4月17日	四	乳酪丁麵包 柚子茶	白飯	油蔥雞	蝦仁炒蛋	有機蔬菜	玉米排骨湯	時令水果	淡水魚丸湯	✓	✓	✓	✓
4月18日	五	糙米銀魚粥	紫米飯	玉米雞丁	竹筍肉絲	有機蔬菜	蘿蔔湯	時令水果	起司三明治 柳橙汁	✓	✓	✓	✓
4月21日	一	清粥小菜	白飯	醬燒烤魷	清炒雙蔬	有機蔬菜	番茄蛋花湯	時令水果	奶酥吐司 麥芽牛奶	✓	✓	✓	✓
4月22日	二	擔仔麵	五穀米飯	豆酥鱈魚	豆干肉絲	有機蔬菜	牛蒡排骨湯	時令水果	芋頭西米露	✓	✓	✓	✓
4月23日	三	芋頭堅果饅頭 優酪乳	南瓜米粉		地瓜條	有機蔬菜	蒜頭蛤蜊湯	時令水果	餛飩湯	✓	✓	✓	✓
4月24日	四	玉米滑蛋雞肉粥	白飯	蒜泥白肉	吻仔魚炒蛋	有機蔬菜	大黃瓜排骨湯	時令水果	白木耳蓮子湯	✓	✓	✓	✓
4月25日	五	關東煮	燕麥飯	紅燒肉	紅絲高麗菜	有機蔬菜	魷魚羹	時令水果	鮮奶酪	✓	✓	✓	✓
4月28日	一	小波蘿 鮮奶	白飯	香菇白菜	南洋四色	有機蔬菜	青菜豆腐湯	時令水果	菜包 紫菜湯	✓	✓	✓	✓
4月29日	二	貢丸冬粉湯	白飯	小黃瓜肉片	滷蛋	有機蔬菜	香菇雞湯	時令水果	花生豆花	✓	✓	✓	✓
4月30日	三	地瓜稀飯	水餃		滷翅腿	有機蔬菜	蔬菜湯	時令水果	綠豆湯	✓	✓	✓	✓

1. 本菜單含有甲殼類、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等不適合其過敏體質者食用。幼兒如有對食物過敏者，請家長主動告知班級老師，以免誤食造成身體不適。
2. 本餐點由「統鮮美食股份有限公司-洪雅瑋營養師」設計，以少糖少鹽少油調味，季節性食材供應為主，若需適度調整時，敬請見諒！
3. 本園一律使用國產豬肉食材。
4. 本園未使用輻射污染食品。

承辦人

園主任

校(園)長

教師兼附幼
保育組長 楊玉珠

教師兼
附幼主任 洪翌婷

校長鄭秋嬋