

# 臺北市大安區新生國小附設幼兒園 115 年 2、3 月份幼兒餐點表

日期	星期	上午點心	午 餐	下午點心
2/23	一	黑糖小饅頭/ 豆漿	玉米蔬菜粥/滷雞肉塊/有機蔬菜/水果	燒賣/麥茶
2/24	二	香菇雞湯麵	燕麥飯(有機米)/醬爆肉片/玉米豆干/ 有機蔬菜/黑糖西米露/水果	豆腐味噌湯
2/25	三	餛飩湯	胚芽飯/香菇蘿蔔雞肉/麵筋白菜/ 時令蔬菜/海帶豆腐湯/水果	綜合豆花
2/26	四	菠菜玉米粥	五穀飯/宜蘭卜肉/凍腐燒高麗菜/ 有機蔬菜/蔬菜蛋花湯/水果	麵包/牛奶
3/2	一	小肉包/豆漿	芝麻飯/蠔油嫩雞/蝦皮蘿蔔絲/ 有機蔬菜/薑味冬瓜湯/水果	蒸地瓜/麥茶
3/3	二	蕃茄雙鮮 疙瘩湯	玉米蛋炒飯(有機米)/香酥魚球/ 有機蔬菜/紅豆麥片湯/水果	山藥肉片湯
3/4	三	金菇 滑蛋雞蓉粥	藜麥飯/粉蒸排骨/飄香滷味/ 時令蔬菜/羅宋湯/水果	芝麻包/豆漿
3/5	四	南瓜米粉	小米飯/咖哩雞肉/彩蔬甜不辣/ 有機蔬菜/肉骨茶風味湯/水果	珍珠丸/紫菜湯
3/6	五	雞蛋麵線	胚芽飯/瓜仔肉燥/海帶干絲/ 時令蔬菜/四神大骨湯/水果	黑糖小饅頭/ 牛奶
3/9	一	慶生會/麥茶	燕麥飯/香菇蒸蛋/麻婆豆腐/ 有機蔬菜/金茸三絲湯/水果	紅豆紫米湯
3/10	二	白菜肉末粥	香鬆飯/塔香三杯雞/雙色花椰/ 有機蔬菜/味噌豆腐湯/水果	銀絲卷/芝麻糊
3/11	三	雞肉蔬菜麵	五穀飯/打拋豬肉/海苔薯條/ 時令蔬菜/蘿蔔大骨湯/水果	蔬菜蛋花湯
3/12	四	豆包冬粉	紹子麵/紅燒肉片/有機蔬菜/ 海芽時蔬湯/水果	燕麥濃湯
3/13	五	海鮮米粉	玉米飯/海苔魚球/腐皮高麗菜/ 時令蔬菜/冬瓜西米露/水果	麵包/豆漿
3/16	一	鮮菇湯餃	麥片飯/味噌滑蛋雞肉/粉絲白菜/ 有機蔬菜/青菜豆腐湯/水果	蒸蘿蔔糕/麥茶
3/17	二	咖哩拉麵	胚芽飯(有機米)/玉米炒蛋/蜜汁豆干/ 有機蔬菜/綠豆麥片湯/水果	毛豆莢/ 洛神花茶
3/18	三	鮮魚板條湯	小米飯/洋蔥豬柳/茄汁豆腐蛋/ 時令蔬菜/雙色蘿蔔湯/水果	柴魚蘿蔔湯
3/19	四	皮蛋瘦肉粥	紫米飯/香酥魚球/咖哩什蔬/ 有機蔬菜/紫菜高麗菜湯/水果	水煮玉米

日期	星期	上午點心	午餐	下午點心
3/20	五	味噌豆腐 湯麵	柴魚白菜肉羹燴飯/蜜汁雞肉/ 時令蔬菜/冬瓜薏仁湯/水果	麵包/米漿
3/23	一	小肉包/ 紫菜湯	酢醬麵/滷雞肉塊/ 有機蔬菜/洋蔥湯/水果	水煮蛋/麥茶
3/24	二	芋頭瘦肉粥	芝麻飯/紅燒雞/雲耳冬瓜/ 有機蔬菜/大滷湯/水果	蘿蔔肉片湯
3/25	三	餛飩湯	地瓜飯/梅干燉肉/堅果鐵板豆芽/ 時令蔬菜/白菜蛋花湯/水果	綠豆麥片湯
3/26	四	雞肉麵疙瘩	糙米飯/古早味蒸蛋/玉米炒豆干/ 有機蔬菜/海絲蘿蔔湯/水果	銀絲卷/芝麻糊
3/27	五	豬肉 糙米鹹粥	蕎麥飯/豆豉煮魚/蒜香海根/ 時令蔬菜/摩摩喳喳/水果	麵包/豆漿
3/30	一	玉米 燕麥粥	香鬆飯/蔥爆肉片/麻油高麗菜/ 有機蔬菜/味噌蘿蔔湯/水果	馬鈴薯濃湯
3/31	二	雞絲蛋麵	上海菜飯(有機米)/蜜汁雞肉/ 有機蔬菜/仙草西米露/水果	營養穀片/牛奶

※本園一律使用國產豬、牛肉食材