

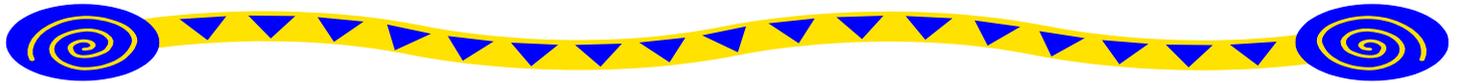
佳兒幼兒園餐點表 110 上

(本餐點表參考營養師所提供食譜，配合幼兒每日所需熱量設計)

星期	8/02(一)	8/03(二)	8/04(三)	8/05(四)	8/06(五)
早餐	雞蛋饅頭 豆漿	藍莓土司 豆漿	蘿蔔糕 蛋花湯	蔥花蛋餅 豆漿	蔬菜麥片粥
午餐	地瓜飯 五香肉燥 小黃瓜甜不辣 蕃茄燴豆腐 紫菜蛋花湯	蕃茄蘑菇麵 (蕃茄醬、豬肉、拉麵、青菜、高湯)	香Q米飯 滷麵輪 燒肉 塔香茄子 味噌湯	豬肉燴飯(洋蔥、肉絲、蛋、三色蔬菜) 芹香魚丸湯	香Q米飯 魚板蒸蛋 小雞塊 玉米筍甜豆 四神湯
點心	糙米排骨粥	珍珠粉圓湯	地瓜綠豆湯	蔬菜煎餅 冬瓜茶	三絲冬粉湯
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、木瓜...) *蔬菜、水果色將依季節斟酌酌更動。				

星期	8/09(一)	8/10(二)	8/11(三)	8/12(四)	8/13(五)
早餐	雞蛋饅頭 豆漿	豆漿 草莓吐司	豆漿 芋頭包	豆漿 草莓饅頭	香菇玉米粥
午餐	香Q米飯 醬炒筍絲 五香燒肉 鮮炒時蔬 當歸排骨湯	味噌拉麵(紅燒豬肉、小白菜、味噌、拉麵、高湯)	香Q米飯 番茄炒蛋 宮保雞丁 螞蟻上樹 花生大骨湯	香Q米飯 糖醋里肌 韭香甜不辣 魚板蒸蛋 冬瓜湯	茄香蛋炒飯 (蕃茄醬、火腿、三色蔬菜)竹筍湯
點心	花生甜湯	蔬菜豬肉 湯餃	菠菜吻魚粥	綠豆薏仁湯	什錦意麵
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、木瓜...) *蔬菜、水果色將依季節斟酌酌更動。				





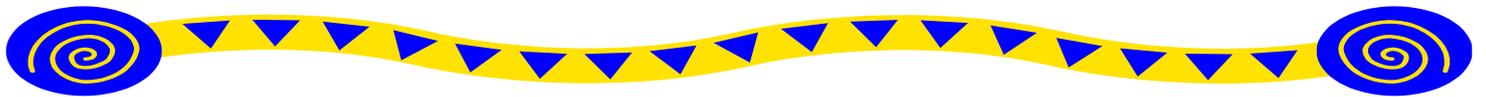
佳恩幼兒園餐點表 110 上

(本餐點表參考營養師所提供食譜，配合幼兒每日所需熱量設計)

星期	8/16(一)	8/17(二)	8/18(三)	8/19(四)	8/20(五)
早餐	蘿蔔糕 豆漿	法國吐司 豆漿	蛋餅 豆漿	巧克力饅頭 豆漿	地瓜粥
午餐	香 Q 米飯 茄汁豆包 螞蟻上樹 芝麻里肌 青菜豆腐湯	大滷麵 (肉絲、紅蘿蔔 大白菜、 蛋、手工麵) 大骨高湯	香 Q 米飯 馬鈴薯墩肉 芹菜豆包 田園時蔬 大黃瓜湯	香 Q 米飯 芝麻四季豆 蕃茄豆腐 醬爆雞柳 蘿蔔貢丸湯	夏威夷炒飯 (鳳梨、蝦 仁、肉絲、三 色蔬) 香菇牛蒡湯
點心	銀絲卷 麥茶	鴨肉粉絲湯	香菇瘦肉粥	綠豆粉圓湯	什錦湯餃
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、木瓜...) *蔬菜、水果色將依季節斟酌酌更動。				

星期	8/23(一)	8/24(二)	8/25(三)	8/26(四)	8/27(五)
早餐	蘿蔔糕 蛋花湯	草莓吐司 豆漿	豆漿 黑糖饅頭	豆漿 玉米蛋餅	絲瓜玉米粥
午餐	香 Q 米飯 軟溜雞丁 芹菜三絲 鹹蛋蒸肉 黃瓜湯	什錦炒麵(紅 蘿蔔、高麗 菜、魚板、蟹 肉棒、瘦肉) 紫菜蛋花湯	香 Q 米飯 梅干扣肉 田園時蔬 紅蘿蔔炒蛋 芹香魚丸湯	咖哩燴飯(雞 肉、馬鈴薯、 紅蘿蔔、洋 蔥) 青菜豆腐湯	香 Q 米飯 紅燒雞丁 開陽白菜 四季豆 海結玉米湯
點心	紅豆豆花	芋香鹹粥	蛋汁雞絲麵	蛋香吐司 麥茶	鮭魚玉米粥
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、木瓜...) *蔬菜、水果色將依季節斟酌酌更動。				





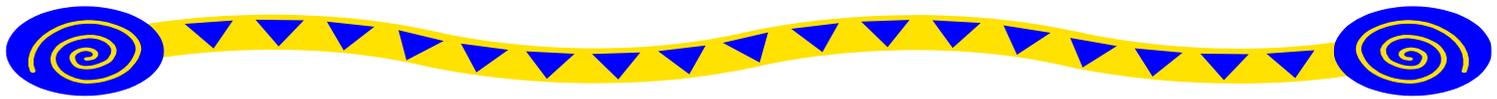
佳兒幼兒園餐點表 110 上

(本餐點表參考營養師所提供食譜，配合幼兒每日所需熱量設計)

星期	8/30(一)	8/31(二)	9/01(三)	9/02(四)	9/03(五)
早餐	鮮奶饅頭 豆漿	草莓土司 豆漿	蘿蔔糕 豆漿	小熱狗 豆漿	地瓜粥
午餐	蛋包飯 (三色蔬菜、 肉絲、蛋、 蕃茄醬) 味噌湯	紅燒豬肉麵 (紅燒豬肉、 小白菜、手工 麵、大骨湯)	香Q米飯 芹菜炒豆乾 蒸蛋 魯肉肉燥 魚丸湯	燒肉飯 (燒肉、蒜香 豆腐、炒小白 菜) 青菜豆腐湯	什錦芋頭飯 (芋頭、肉 絲、香菇、 魷魚、蝦米) 玉米湯
點心	珍珠豆花	法國土司 麥茶	肉燥冬粉湯	蛋香雞絲麵	綠豆粉圓湯
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、木瓜...) *蔬菜、水果色將依季節斟酌酌更動。				

星期	9/6(一)	9/7(二)	9/8(三)	9/9(四)	9/10(五)	9/11(六) 補課日
早餐	蔥花蛋餅 豆漿	豆漿 草莓吐司	地瓜粥 (肉鬆、麵 筋)	蘿蔔糕 豆漿	高麗菜粥	吻仔魚粥
午餐	香Q米飯 玉米炒蛋 鮮炒時蔬 五香豆腐 海帶排骨 湯	榨菜肉絲 麵(榨菜肉 絲、小白 菜、手工 麵)	香Q米飯 炸雞塊 蠔油青江 菜 蒸蛋 當歸排骨 湯	雞肉絲飯 (雞肉絲、 黃瓜、滷 汁、炒蛋) 魚丸湯	蛋包飯 (蛋、三色 蔬、肉絲) 玉米排骨 湯	香菇燴飯 (香菇、白 菜、肉絲、 紅蘿蔔、木 耳)
點心	鴨肉粉絲 湯	紅豆大麥 粥	花生甜湯	蔬菜湯麵	銀絲卷 冬瓜茶	花生湯圓
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、木瓜...) 木瓜...)*蔬菜、水果色將依季節斟酌酌更動。					





佳兒幼兒園餐點表 110 上

(本餐點表參考營養師所提供食譜，配合幼兒每日所需熱量設計)

星期	9/13(一)	9/14(二)	9/15(三)	9/16(四)	9/17(五)
早餐	豆漿 黑糖饅頭	豆漿 草莓土司	豆漿 玉米蛋餅	豆漿 蔥花蛋餅	雞肉蔬菜粥
午餐	香Q米飯 日式炸豬排 紅蘿蔔炒蛋 滷肉燥 青菜蛋花湯	什錦海鮮炒 麵(花枝、肉 絲、蔬菜、麵) 冬瓜湯	香Q米飯 蝦米燴黃瓜 煎香腸 洋蔥蛋 味噌湯	榨菜肉絲麵 (榨菜肉絲、小 白菜、手工麵)	咖哩雞肉飯 (雞肉、紅蘿 蔔、洋蔥、馬 鈴薯、白飯) 貢丸湯
點心	蔥花麵線	蔬菜豬肉湯餃	珍珠粉圓湯	紅豆大麥粥	魚板麵線
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、木瓜...) *蔬菜、水果色將依季節斟酌酌更動。				

星期	9/20(一)	9/21(二)	9/22(三)	9/23(四)	9/24(五)
早餐			蔥花蛋餅豆 漿	法國土司 豆漿	香菇肉粥
午餐	中 秋 節	彈 性 放 假	香Q米飯 菜脯炒蛋 瓜仔肉 韭香銀芽 味增湯	香Q米飯 香菇蒸肉 韭香豆乾 高麗菜 蘿蔔大骨湯	豬肉燴飯(豬 肉絲、白菜、 木耳、紅蘿蔔) 筍片湯
點心			什錦粿條	肉燥蔥花麵線	蔥油餅 冬瓜茶
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、木瓜...) *蔬菜、水果色將依季節斟酌酌更動。				



佳辰幼兒園餐點表 110 上

(本餐點表參考營養師所提供食譜，配合幼兒每日所需熱量設計)

星期	9/27(一)	9/28(二)	9/29(三)	9/30(四)	10/01(五)
早餐	蛋餅 豆漿	草莓吐司 豆漿	銀絲卷 豆漿	蘿蔔糕 豆漿	絲瓜玉米粥
午餐	燒肉飯 (燒肉、蒜頭 豆腐、炒小白 菜) 魚丸湯	大滷麵 (紅蘿蔔、肉 絲、白菜、木 耳、蛋)	香Q米飯 糖醋豬排 紅蘿蔔炒蛋 炒空心菜 竹筍排骨湯	雞肉絲飯(雞 肉絲、黃瓜、 滷汁、炒蛋) 魚丸湯	香Q米飯 紅燒雞丁 開陽白菜 四季豆 海結玉米湯
點心	紅豆湯圓	關東煮	沙琪瑪 麥茶	蔬菜湯麵	鮭魚玉米粥
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、木瓜...) *蔬菜、水果將依季節斟酌更動				

星期	10/4(一)	10/5(二)	10/6(三)	10/7(四)	10/8(五)
早餐	黑糖饅頭 豆漿	花生土司 豆漿	蘿蔔糕 蛋花湯	草莓吐司 豆漿	高麗菜粥 (高麗菜、絞肉)
午餐	廣東粥(油 條、肉絲、皮 蛋、蝦仁、魚 板、芹菜)	紅燒豬肉麵 (紅燒豬肉、 小白菜、手工 麵、大骨湯)	香Q米飯 蕃茄炒蛋 宮保雞丁 螞蟻上樹 花生大骨湯	雞肉燴飯 (雞肉、白 菜、木耳、 蛋、紅蘿蔔)	香Q米飯 蝦米燴黃瓜 煎香腸 洋蔥蛋 味噌湯
點心	桂圓糯米粥	八寶甜湯	沙琪瑪 麥茶	什錦米粉湯	鴨肉粉絲湯
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、木瓜...) *蔬菜、水果將依季節斟酌更動				





佳展幼兒園餐點表 110 上

(本餐點表參考營養師所提供食譜，配合幼兒每日所需熱量設計)

星期	10/11(一)	10/12(二)	10/13(三)	10/14(四)	10/15(五)
早餐		花生吐司 豆漿	蔥花蛋餅 豆漿	豆沙包 豆漿	地瓜粥、煎蛋、海苔肉鬆
午餐	國 慶 日 補 假	日式味噌湯 麵(魚板、豬肉、拉麵、玉米粒、筍乾)	香Q米飯 洋蔥炒蛋 照燒豬排 日式甜不辣 紫菜蛋花湯	香Q米飯 宮保雞丁 螞蟻上樹 鮮炒時蔬 味噌湯	香Q米飯 芋頭燜肉 炒三菇 蒸蛋 海帶味噌湯
點心		紅豆湯圓	草莓土司 麥茶	關東煮	芋頭西米露
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、木瓜...) *蔬菜、水果將依季節斟酌更動				

星期	10/18(一)	10/19(二)	10/20(三)	10/21(四)	10/22(五)
早餐	玉米蛋餅 豆漿	肉鬆吐司 豆漿	蘿蔔糕 豆漿	黑糖饅頭 豆漿	香菇絞肉粥
午餐	白飯 炸雞塊 蠔油青江菜 蒸蛋 魚丸湯	家常拌拌麵 (甜麵醬、豆乾、黃瓜絲、紅蘿蔔、玉米粒) 餛飩湯	香Q米飯 炸豬排 洋蔥炒蛋 田園時蔬 紫菜湯	什錦燴飯 (三色蔬菜、肉絲、蛋) 冬瓜大骨湯	咖哩雞肉飯 (雞肉、紅蘿蔔、洋蔥、馬鈴薯、白飯) 貢丸湯
點心	銅鑼燒 麥茶	蔬菜豬肉湯餃	綠豆地瓜湯	什錦粿仔條	肉燥蔥花麵線
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、木瓜...) *蔬菜、水果色將依季節斟酌更動。				



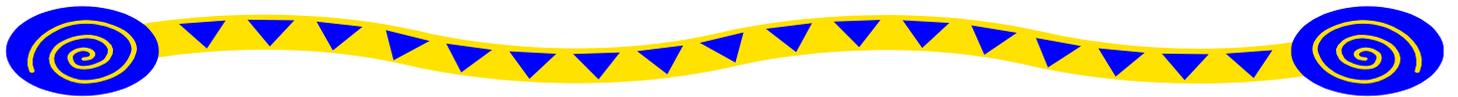
佳辰幼兒園餐點表 110 上

(本餐點表參考營養師所提供食譜，配合幼兒每日所需熱量設計)

星期	10/25(一)	10/26(二)	10/27(三)	10/28(四)	10/29(五)
早餐	銀絲卷 豆漿	草莓土司 豆漿	蘿蔔糕 豆漿	雞蛋饅頭 豆漿	蛋花粥
午餐	香Q米飯 鮮炒時蔬 蕃茄豆腐 蒜泥白肉 油條魚丸湯	大滷麵(白 菜、豬肉、木 耳、紅蘿蔔、 蛋、手工麵)	咖哩雞肉飯 (雞肉、三色 蔬菜、白飯、 馬鈴薯) 貢丸湯	燒肉飯 (燒肉、炒小 白菜、蒜香豆 腐) 花生大骨湯	香Q米飯 鮪魚炒蛋 鮮炒時蔬 招牌醬肉片 大黃瓜脆丸 湯
點心	紅豆薏仁湯	什錦湯麵	法國土司 麥茶	蛋花麵線	珍珠粉圓湯
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、木瓜...) *蔬菜、水果將依季節斟酌更動				

星期	11/01(一)	11/02(二)	11/03(三)	11/04(四)	11/05(五)
早餐	鮮奶饅頭 豆漿	巧克力吐司 豆漿	黑糖饅頭 豆漿	豆漿 蘿蔔糕	地瓜粥
午餐	香Q米飯 筍乾爌肉 炒小白菜 蒜香豆腐 蛋花湯	什錦炒麵 (肉絲、花 枝、高麗菜、 紅蘿蔔) 紫菜蛋花湯	香Q米飯 蕃茄炒蛋 鮮炒時蔬 茄汁豬肉 竹筍排骨湯	香Q米飯 菜脯炒蛋 瓜仔肉 炒高麗菜 味增湯	香Q米飯 滷排骨 炒菠菜 涼拌小黃瓜 蘿蔔
點心	珍珠粉圓湯	蘿蔔甜不辣	法國土司 菊花茶	蔬菜豬肉湯餃	珍珠豆花
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、木瓜...) *蔬菜、水果色將依季節斟酌更動。				





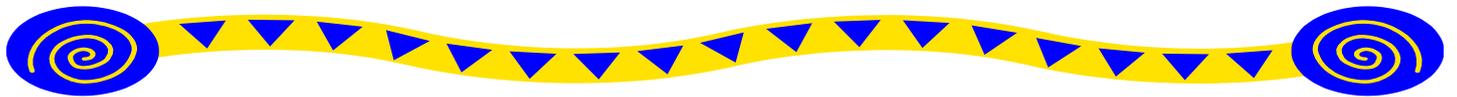
佳展幼兒園餐點表 110 上

(本餐點表參考營養師所提供食譜，配合幼兒每日所需熱量設計)

星期	11/08(一)	11/09(二)	11/10(三)	11/11(四)	11/12(五)
早餐	豆漿 雞蛋饅頭	豆漿 草莓吐司	豆漿 蔥油蛋餅	豆漿 黑糖小饅頭	叻仔魚粥
午餐	米糕 (絞肉、香菇、小黃瓜、肉鬆) 冬瓜湯	榨菜肉絲麵 (榨菜、肉絲、小白菜、魚板)	香Q米飯 煎香腸 田園時蔬 紅蘿蔔炒蛋 貢丸湯	香Q米飯 鮪魚炒蛋 鮮炒時蔬 麻醬雞絲 大黃瓜湯	香菇燴飯 (香菇、白菜、肉絲、紅蘿蔔、木耳)
點心	鮪魚瘦肉粥	銀絲卷 菊花茶	肉燥米粉湯	紅豆薏仁粥	花生湯圓
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、木瓜...) *蔬菜、水果將依季節斟酌更動				

星期	11/15(一)	11/16(二)	11/17(三)	11/18(四)	11/19(五)
早餐	玉米蛋餅 豆漿	藍莓吐司 豆漿	雞蛋饅頭 豆漿	肉鬆吐司 豆漿	地瓜粥 (炒蛋、肉鬆)
午餐	燒肉飯 (燒肉、蒜香豆腐、炒小白菜) 魚丸湯	豚骨拉麵(豬大骨、小白菜、味增、豬肉、拉麵)	香Q米飯 蝦米燴黃瓜 香煎香腸 洋蔥炒蛋 味噌湯	香Q米飯 蕃茄汁魚 田園時蔬 五香豆腐 蘿蔔大骨湯	火腿蕃茄蛋炒飯(火腿、玉米、青豆、蛋、紅蘿蔔) 金針菇排骨湯
點心	綠豆地瓜湯	菠菜關東煮	芋頭西米露	什錦麵疙瘩	綜合芋圓湯
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、木瓜...) *蔬菜、水果色將依季節斟酌更動。				





佳展幼兒園餐點表 110 上

(本餐點表參考營養師所提供食譜，配合幼兒每日所需熱量設計)

星期	11/22(一)	11/23(二)	11/24(三)	11/25(四)	11/26(五)
早餐	黑糖小饅頭 豆漿	豆漿 巧克力吐司	蘿蔔糕 豆漿	蔥花蛋餅 豆漿	香菇肉粥
午餐	肉燥飯 炒小白菜 蒜泥白肉 炒蕃茄豆腐 油條魚丸湯	什錦海鮮麵 (花枝、肉 絲、蔬菜、油 麵)	魯肉飯 蝦米小黃瓜 滷肉+滷丸 洋蔥蛋 味噌湯	香Q米飯 軟煎豬排 培根甜不辣 玉米炒蛋 紫菜蛋花湯	什錦芋頭飯 (芋頭、肉 絲、香菇、魷 魚、蝦米) 大黃瓜湯
點心	鮪魚玉米粥	紅豆豆花	肉燥雞絲麵	粉角綠豆湯	珍珠粉圓湯
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、木瓜...) *蔬菜、水果將依季節斟酌更動				

星期	11/29(一)	11/30(二)	12/1(三)	12/2(四)	12/3(五)
早餐	芋頭包 豆漿	草莓三明治 豆漿	黑糖饅頭 豆漿	法式土司 豆漿	地瓜粥
午餐	香Q米飯 芹菜炒豆乾 鮮炒時蔬 黑胡椒豬柳 魚丸湯	日式味噌拉麵 (魚板、豬 肉、玉米粒、 筍乾、手工麵)	香Q米飯 紅蘿蔔炒蛋 日式炸豬排 紅燒豆腐 紫菜蛋花湯	香Q米飯 蕃茄炒蛋 宮保雞丁 鮮炒時蔬 花生大骨湯	香腸蛋炒飯 (香腸、蛋、 三色蔬) 玉米排骨湯
點心	粉圓紅豆湯	蛋花麵線	銀絲卷 菊花茶	米糕甜粥	蔥油餅 冬瓜茶
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、芒果、木瓜...) *蔬菜、水果色將依季節斟酌更動。				



佳辰幼兒園餐點表 110 上

(本餐點表參考營養師所提供食譜，配合幼兒每日所需熱量設計)

星期	12/06(一)	12/07(二)	12/08(三)	12/09(四)	12/10(五)
早餐	銀絲卷 豆漿	藍莓土司 豆漿	蔥花蛋餅 豆漿	雞蛋饅頭 豆漿	地瓜粥 (炒蛋、肉鬆)
午餐	香 Q 米飯 煎香腸 炒高麗菜 螞蟻上樹 海帶排骨湯	什錦湯麵 (黑木耳、筍絲、豆腐、肉絲、手工麵)	香 Q 米飯 瓜仔肉 炒菠菜 紅蘿蔔煎蛋 冬瓜排骨湯	香 Q 米飯 炒三菇 洋蔥炒豬肉 西洋芹炒海鮮 蛋花湯)	咖哩雞肉飯 (雞肉、紅蘿蔔、洋蔥、馬鈴薯、白飯) 貢丸湯
點心	綠豆薏仁湯	關東煮	八寶粥	鴨肉冬粉湯	什錦蔬菜麵
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、木瓜...) *蔬菜、水果將依季節斟酌更動				

星期	12/13(一)	12/14(二)	12/15(三)	12/16(四)	12/17(五)
早餐	草莓饅頭 豆漿	花生吐司 豆漿	雞蛋饅頭 豆漿	蘿蔔糕 豆漿	鹹粥 (高麗菜、絞肉、蛋)
午餐	白飯 麻婆豆腐 煎香腸 炒高麗菜 紫菜蛋花湯	紅燒豬肉麵 (榨菜炒肉絲、小白菜、手工麵)	香 Q 米飯 滷豬排 空心菜 滷蛋、滷丸 紫菜蛋花湯	白飯 咖哩花椰菜 紅燒肉絲 荷包蛋 蕃茄蔬菜湯	夏威夷炒飯 (鳳梨、蝦仁、青豆、紅蘿蔔) 牛蒡排骨湯
點心	紅豆豆花	芋香鹹粥	肉燥雞絲麵	什錦粿條	銀絲卷 冬瓜茶
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、芒果、木瓜...) *蔬菜、水果色將依季節斟酌更動。				



佳辰幼兒園餐點表 110 上

(本餐點表參考營養師所提供食譜，配合幼兒每日所需熱量設計)

星期	12/20(一)	12/21(二)	12/22(三)	12/23(四)	12/24(五)
早餐	黑糖小饅頭 豆漿	藍莓吐司 豆漿	小熱狗 豆漿	蔥花蛋餅 豆漿	香菇肉粥
午餐	燒肉飯 (燒肉、蒜香豆腐、炒小白菜) 冬瓜排骨湯	榨菜肉絲麵 (榨菜炒肉絲、小白菜、手工麵)	香Q米飯 鮮炒時蔬 芹菜炒麵腸 洋蔥豬柳 味增湯	香Q米飯 蕃茄汁魚 田園時蔬 五香豆腐 蘿蔔大骨湯	雞肉飯 滷白菜 香菇貢丸 魚丸湯
點心	珍珠粉圓湯	關東煮	鴨肉粉絲湯	法國吐司 菊花茶	珍珠粉圓湯
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、木瓜...) *蔬菜、水果將依季節斟酌更動				

星期	12/27 (一)	12/28(二)	12/29(三)	12/30(四)	12/31(五)
早餐	蔥花蛋餅 豆漿	花生吐司 豆漿	蘿蔔糕 豆漿	草莓饅頭 豆漿	
午餐	香Q米飯 魚板蒸蛋 滷豬排 炒菠菜 蘿蔔高湯	什錦海鮮麵 (花枝、肉絲、蔬菜、油麵) 大骨湯	香菇燴飯 (香菇、白菜、豬肉、紅蘿蔔、蛋)	香Q米飯 蔥爆豬肉絲 培根甜不辣 玉米炒蛋 紫菜蛋花湯	元旦補假
點心	地瓜綠豆湯	蔬菜湯餃	銀絲卷 洛神花茶	鴨肉粉絲湯	
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、芒果、木瓜...) *蔬菜、水果色將依季節斟酌更動。				



佳辰幼兒園餐點表 110 上

(本餐點表參考營養師所提供食譜，配合幼兒每日所需熱量設計)

星期	1/03(一)	1/04(二)	1/05(三)	1/06(四)	1/07(五)
早餐	芋頭包 豆漿	草莓三明治 豆漿	蔥花蛋餅 豆漿	雞蛋饅頭 豆漿	蔥花麵線
午餐	香 Q 米飯 芹菜炒肉絲 魚板蒸蛋 洋蔥豬柳 魚丸湯	日式味噌麵 (魚板、豬肉、玉米粒、筍乾、手工麵)	香 Q 米飯 紅蘿蔔炒蛋 日式炸豬排 紅燒豆腐 紫菜蛋花湯	香 Q 米飯 鮮炒時蔬 炸雞塊 螞蟻上樹 芹香魚丸湯	蛋包飯 (三色蔬菜肉絲、蛋) 豆腐湯
點心	綠豆大麥粥	蛋花雞絲麵	紅豆湯圓	蔬菜什錦麵	菠菜豬肝粥
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、木瓜...) *蔬菜、水果將依季節斟酌更動				

星期	1/10(一)	1/11(二)	1/12(三)	1/13(四)	1/14(五)
早餐	蔥花蛋餅 豆漿	草莓土司 豆漿	草莓饅頭 豆漿	蘿蔔糕 豆漿	鹹粥 (高麗菜、絞肉、蛋)
午餐	香 Q 米飯 咖哩花椰菜 蔥爆肉絲 蒸蛋 蕃茄蔬菜湯	大滷麵 (紅蘿蔔、白蘿蔔、白菜、肉絲、蛋、香菇、麵)	香 Q 米飯 麻婆豆腐 煎香腸 炒高麗菜 紫菜蛋花湯	香 Q 米飯 馬鈴薯燜肉 田園時蔬 滷海帶 魚丸湯	咖哩燴飯 (豬肉、紅蘿蔔、洋蔥、馬鈴薯、白飯) 貢丸湯
點心	肉燥米粉湯	魚板關東煮	香菇雞絲麵	銀絲卷 冬瓜茶	地瓜甜湯
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、芒果、木瓜...) *蔬菜、水果色將依季節斟酌更動。				



佳辰幼兒園餐點表 110 上

(本餐點表參考營養師所提供食譜，配合幼兒每日所需熱量設計)

星期	1/17(一)	1/18(二)	1/19(三)	1/20(四)	1/21(五)
早餐	雞蛋饅頭 豆漿	蔥花蛋餅 豆漿	巧克力土司 豆漿	蘿蔔糕 豆漿	魚板麵線
午餐	香Q米飯 咖哩花椰菜 蔥爆肉絲 蒸蛋 蕃茄蔬菜湯	大滷麵 (紅蘿蔔、白 蘿蔔、白菜、 肉絲、蛋、香 菇、麵)	香Q米飯 麻婆豆腐 煎香腸 炒高麗菜 紫菜蛋花湯	香Q米飯 馬鈴薯燜肉 田園時蔬 滷海帶 魚丸湯	夏威夷炒飯 (鳳梨、蝦 仁、青豆、紅 蘿蔔) 味噌湯
點心	肉燥米粉湯	蔬菜湯餃	香菇雞絲麵	銀絲卷 冬瓜茶	綠豆地瓜湯
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、芒果、木瓜...) *蔬菜、水果將依季節斟酌更動				

星期	1/24(一)	1/25(二)	1/26(三)	1/27(四)	1/28(五)
早餐	草莓饅頭 豆漿	藍莓吐司 豆漿	蘿蔔糕 豆漿	雞蛋饅頭 豆漿	蔬菜粥
午餐	肉燥飯 炒小白菜 蒜泥白肉 炒蕃茄豆腐 油條魚丸湯	什錦麵 (花枝、肉 絲、蔬菜、油 麵) 魚丸湯	魯肉飯 蝦米小黃瓜 滷肉+滷丸 洋蔥蛋 味噌湯	豬肉燴飯(洋 蔥、肉絲、 蛋、三色蔬 菜) 芹香魚丸湯	香Q米飯 滷麵輪 燒肉 塔香茄子 味噌湯
點心	鮭魚玉米粥	紅豆豆花	肉燥雞絲麵	蔬菜煎餅 冬瓜茶	地瓜綠豆湯
備註	*每日午餐皆有當季美味水果(香蕉、西瓜、蘋果、柳丁、香瓜、芒果、木瓜...) *蔬菜、水果將依季節斟酌更動				

