

大村鄉立幼兒園 107 學年度第 2 學期餐點表

行事曆第 2 週

行事曆第 10 週

行事曆第 18 週

第一週 (108.02.18-02.23、108.04.15-04.19、108.06.10-06.14)

星期	上午點心	午餐	下午點心
一	荷包蛋 低糖豆漿	1. 煎素肉排 2. 麻婆豆腐:豆腐、三色豆、豆瓣醬 3. 炒青菜 4. 三色湯:紅蘿蔔、白蘿蔔、鮮香菇 5. 水果 6. 糙米飯	切仔麵 1. 黃麵 2. 豬肉片 3. 豆芽菜 4. 韭菜
二	叻仔魚粥 1. 白米 2. 叻仔魚 3. 玉米粒	1. 胚芽米飯 2. 瓜仔肉 3. 香煎豆腐 4. 炒青菜 5. 木瓜瘦肉湯 6. 水果	營養煎餅 1. 高麗菜 2. 麵粉 3. 雞蛋 4. 玉米粒 5. 紅蘿蔔
三	鮮奶 玉米穀片	1. 炒麵:油麵、高麗菜、乾香菇、肉絲、 紅蘿蔔、韭菜 2. 春捲 3. 酸辣湯:木耳、紅蘿蔔、蛋、豆腐、筍絲、 豬血 4. 水果	關東煮 1. 柴魚片 2. 米血 3. 白蘿蔔 4. 玉米 5. 蕃茄醬
四	芋頭西米露	1. 白飯 2. 蔥爆肉 3. 金菇白菜:肉絲、金針菇、大白菜 4. 炒青菜 5. 山藥枸杞湯 6. 水果	蕃茄義大利麵 1. 通心麵 2. 蕃茄 3. 洋蔥 4. 絞肉 5. 蕃茄醬
五	牛奶 銀絲卷	1. 漢堡:大漢堡、里肌肉、小黃瓜、雞蛋 2. 炒青菜 3. 味噌湯:豆腐、洋蔥、紅蘿蔔、魚片、 味噌 4. 水果	粉絲煲 1. 冬粉 2. 絞肉 3. 高麗菜 4. 冬蝦

附註：依季節性調整每日提供之青菜與水果。

大村鄉立幼兒園 107 學年度第 2 學期餐點表

行事曆第 4 週

行事曆第 12 週

行事曆第 20 週

第三週 (108.03.04-03.08、108.04.29-05.03、108.06.24-108.06.28)

星期	上午點心	午餐	下午點心
一	五穀麥片 鮮奶	1. 馬鈴薯燉蘿蔔:馬鈴薯、紅蘿蔔、豆輪 2. 什錦豆干:黃豆干、小黃瓜 3. 炒青菜 4. 山藥湯 5. 水果 6. 白飯	南瓜濃湯 1. 三色豆 2. 素火腿丁 3. 南瓜 4. 洋蔥
二	水餃湯 1. 水餃 2. 芹菜	1. 小米飯 2. 紅燒雞翅 3. 蔥花蛋 4. 炒青菜 5. 蘿蔔湯:香菇貢丸、白蘿蔔 6. 水果	養生菌菇湯 1. 金針菇 2. 香菇 3. 馬鈴薯 4. 柴魚片
三	麵包 牛奶	1. 擔仔麵:黃乾麵、香菇、絞肉、豆芽菜、 韭菜、香菇貢丸、油蔥酥 2. 香香花枝丸 3. 季節青菜 4. 水果	皮蛋瘦肉粥 1. 糙米 2. 皮蛋 3. 肉絲
四	菜包 豆漿	1. 五穀飯 2. 蘿蔔滷肉 3. 雙色西芹:西洋芹、豆干、黑輪、紅蘿蔔 4. 炒青菜 5. 十全排骨湯 6. 水果	肉羹湯 1. 金針菇 2. 肉羹 3. 豆芽菜 4. 乾木耳
五	豆腐玉米排骨湯 1. 玉米穗 2. 紅蘿蔔 3. 排骨 4. 豆腐	1. 白飯 2. 鹽酥雞 3. 銀芽炒豆包:豆包、銀芽、芹菜 4. 炒青菜 5. 薑絲魚湯 6. 水果	椰香紫米粥 1. 紫米 2. 小米 3. 椰奶

附註：依季節性調整每日提供之青菜與水果。

大村鄉立幼兒園 107 學年度第 2 學期餐點表

行事曆第 5 週

行事曆第 13 週

第四週 (108.03.11-03.15、108.05.06-05.10、108.07.01-07.05)

星期	上午點心	午餐	下午點心
一	黑糖饅包 糙米漿	1. 芝麻飯 2. 白玉燒豆腐:板豆腐、豆包、蕃茄 3. 蒼蠅頭:豆子、豆干 4. 炒青菜 5. 筍湯(夏)結頭菜(冬) 6. 水果	蔥抓餅 麥茶
二	香菇肉末粥 1. 香菇 2. 絞肉 3. 胚芽米	1. 海鮮烏龍麵:烏龍麵、魚片、魚板 高麗菜、木耳、魷魚 2. 滷翅小腿 3. 炒青菜 4. 海帶芽湯:海帶芽、蔥適量 5. 水果	麵線糊 1. 紅蘿蔔 2. 紅麵線 3. 乾木耳 4. 脆筍絲
三	米粉湯 1. 米粉 2. 高麗菜 3. 肉絲 4. 乾香菇 5. 蝦米	1. 米飯 2. 肉絲筍干 3. 翠綠青菜:小黃瓜、鮑魚菇 4. 炒青菜 5. 蘿蔔排骨湯 6. 水果	養生菌菇湯 1. 袖珍菇 2. 鮮香菇 3. 紅蘿蔔 4. 玉米條
四	肉包 牛奶	1. 薏仁飯 2. 糖醋肉片 3. 洋蔥蛋 4. 炒青菜 5. 酸菜鴨肉湯 6. 水果	玉米濃湯 1. 玉米粒 2. 玉米醬 3. 火腿丁 4. 紅蘿蔔 5. 蛋/奶油
五	麥克雞塊 決明子茶	1. 什錦炒飯:蛋、絞肉、玉米粒、洋蔥、乾 香菇 2. 芋丸 3. 炒青菜 4. 肉骨茶湯 5. 水果	水果堡 1. 熱狗堡 2. 葡萄乾 3. 馬鈴薯 4. 玉米粒 5. 紅蘿蔔/沙拉

附註：依季節性調整每日提供之青菜與水果。

大村鄉立幼兒園 107 學年度第 2 學期餐點表

行事曆第 6 週

行事曆第 14 週

第五週 (108.03.18-03.22、108.05.13-05.17、108.07.08-07.12)

星期	上午點心	午餐	下午點心
一	奶黃包 牛奶	1. 奶油杏鮑菇 2. 鮮菇青江菜: 青江菜、香菇 3. 三色蛋: 皮蛋、鴨蛋、雞蛋 4. 空心菜湯 5. 水果 6. 芝麻飯	蟹黃燒賣 蛋花湯: 1. 蛋 2. 青蔥 3. 韭菜
二	豬肉捲餅 1. 麵粉 2. 高麗菜 3. 玉米粒 4. 蛋 5. 豬肉片	1. 麥片飯 2. 雙菇肉片: 肉片、平菇、金針菇 3. 炒青菜 4. 香芋蒸排骨: 小排骨、芋頭 5. 四神湯: 四神包、豬小腸、米酒 6. 水果	香香貢丸湯 1. 貢丸 2. 玉米 3. 白蘿蔔 4. 芹菜
三	果醬麵包 鮮奶	1. 肉羹飯: 肉羹、包心菜、香菇、蛋、竹筍、太白粉、絞肉、油蔥酥、紅蘿蔔 2. 芋香卷 3. 冬瓜枸杞湯 4. 水果	螞蟻上樹 1. 冬粉 2. 紅蘿蔔 3. 高麗菜 4. 香菇 5. 絞肉
四	沙茶河粉 1. 河粉 2. 高麗菜 3. 絞肉/香菇 4. 沙茶醬	1. 燕麥飯 2. 紅燒雞: 土雞丁、紅蘿蔔 3. 燴海鮮: 西洋芹、水發魷魚、濕香菇 4. 炒青菜 5. 蕃茄蛋花湯 6. 水果	黑糖粉圓湯
五	海苔玉米粥 1. 海苔絲 2. 絞肉 3. 玉米粒	1. 飯 2. 炒青菜 3. 肉燥麵輪 4. 玉米燴蛋 5. 味噌湯: 味噌、豆腐、柴魚片 6. 水果	蛋餅 豆漿

附註：依季節性調整每日提供之青菜與水果。

大村鄉立幼兒園 107 學年度第 2 學期餐點表

行事曆第 7 週

行事曆第 15 週

第六週 (108.03.25-03.29、108.05.20-05.24、108.07.15-07.19)

星期	上午點心	午餐	下午點心
一	蘿蔔糕 紫菜湯	1. 白飯 2. 素三杯雞 3. 炒四寶：杏鮑菇、玉米粒、青豆仁、素火腿 4. 炸豆腐 5. 金針湯 6. 水果	鍋燒意麵 1. 意麵 2. 小白菜 3. 素肉絲 4. 竹輪 5. 韭菜
二	微笑薯餅 鮮奶	1. 糙米飯 2. 糖醋排骨：排骨、洋蔥、彩椒 3. 炒青菜 3. 紅仁鮮菇：秀珍菇、清雞胸肉 4. 黃瓜貢丸湯 6. 水果	麵疙瘩 1. 麵粉 2. 小白菜 3. 絞肉 4. 油蔥酥 5. 芹菜
三	廣東粥 1. 肉絲 2. 皮蛋 3. 雞蛋 4. 香菇 5. 芹菜	1. 白飯 2. 香酥雞排 3. 紅燒冬瓜 4. 炒青菜 5. 蒲瓜大骨湯 6. 水果	紅豆粉圓湯
四	土司點心 1. 土司 2. 草莓醬 芝麻豆漿	1. 地瓜飯 2. 梅干扣肉：梅干菜、五花肉、筍干 3. 炒青菜 4. 蕃茄芙蓉豆腐；嫩豆腐、蕃茄 5. 味噌魚湯 6. 水果	香菇青菜羹 1. 高麗菜 2. 肉條 3. 香菇 4. 紅蘿蔔 5. 雞蛋
五	炒通心麵 1. 蘑菇醬 2. 通心粉 3. 洋蔥 4. 三色豆 5. 絞肉	1. 麥片飯 2. 馬鈴薯燉雞腿：去骨雞腿肉、紅蘿蔔、洋蔥、馬鈴薯 3. 肉絲炒菇：肉絲、杏鮑菇、金針菇 4. 炒青菜 5. 蘿蔔排骨湯 6. 水果	海苔飯卷 1. 海苔片 2. 玉米粒 3. 肉鬆 4. 沙拉/小黃瓜 5. 米

附註：依季節性調整每日提供之青菜與水果。

大村鄉立幼兒園 107 學年度第 2 學期餐點表

行事曆第 8 週

行事曆第 16 週

第七週 (108.04.01-04.03、108.05.27-05.31、108.07.22-07.26)

星期	上午點心	午餐	下午點心
一	香菇肉末粥	1. 什錦炒麵:油麵、高麗菜、玉米粒、紅蘿蔔、蝦米、乾香菇朵 2. 營養豆絲:綠豆芽、芹菜、木耳 3. 炒青菜 4. 玉米湯 5. 水果	鮮菇南瓜湯 1. 排骨 2. 南瓜 3. 鮮香菇
二	起司夾土司 鮮奶	1. 小米飯 2. 椒鹽魚丁 3. 鐵板豆腐:豆腐、洋蔥、三色豆 4. 炒青菜 5. 翡翠湯:菠菜、吻仔魚、雞蛋 6. 水果	珍珠丸子 麥茶
三	香椿拌麵 1. 香椿醬 2. 紅蘿蔔 3. 乾香菇 4. 青菜 5. 油麵	1. 白飯 2. 玉米雞球 3. 炒青菜 4. 壽喜燒:瘦肉片、洋蔥、紅蘿蔔、鮮香菇 5. 結排骨湯:海帶結、排骨丁 6. 水果	白木耳蓮子湯圓
四	奶酥饅頭 鮮奶	1. 芝麻飯 2. 紅燒魚 3. 炒青菜 4. 炒雙菇:青豆仁、秀珍菇、濕香菇 5. 蘿蔔黑輪湯 6. 水果	肉絲炒米粉: 1. 米粉 2. 高麗菜 3. 肉絲 4. 紅蘿蔔
五	鍋燒雞絲麵 1. 雞絲麵 2. 雞蛋 3. 小白菜	1. 什錦炒飯:蛋、高麗菜、肉絲、青蔥 2. 芝麻球 3. 三色排骨湯:紅蘿蔔、馬鈴薯、排骨 4. 水果	綠豆薏仁湯

附註：依季節性調整每日提供之青菜與水果。

大村鄉立幼兒園 107 學年度第 2 學期餐點表

行事曆第 1 週

行事曆第 9 週

行事曆第 17 週

第八週 (108.02.11-02.15、108.04.08-04.12、108.06.03-06.06、108.07.29-07.31)

星期	上午點心	午餐	下午點心
一	玉米吻魚粥 1. 玉米粒 2. 青豆仁 3. 雞蛋 4. 吻仔魚 5. 米	1. 菩提素燴飯: 白米、腐皮、木耳 豆干、高麗菜、白米 2. 蒜香毛豆 3. 炒青菜 4. 鮮菇湯: 鮮香菇、鮑魚菇、金針菇 5. 水果	台式綜合湯 1. 甜不辣 2. 白蘿蔔 3. 玉米穗
二	芝麻包 糙米漿	1. 胚芽米飯 2. 三杯雞 3. 花枝招展: 小黃瓜、花枝、紅蘿蔔 4. 炒青菜 5. 冬瓜魚丸湯 6. 水果	榨菜肉絲麵: 1. 肉絲 2. 乾麵 3. 榨菜
三	關東煮 1. 烏蛋 2. 米血 3. 紅蘿蔔 4. 番茄醬	1. 夏威夷炒飯: 絞肉、蝦仁、青豆仁 、鳳梨、高麗菜、白米 2. 滷味雙拼: 豆干、海帶結、滷包 3. 炒青菜 4. 蚵仔湯 5. 水果	板條湯 1. 絞肉 2. 乾香菇 3. 板條 4. 蝦皮
四	蒸地瓜 牛奶	1. 白米飯 2. 蒸肉丸子: 絞肉、脆瓜、油酥 3. 燴黃瓜: 黑輪條、刺瓜、金針菇 4. 炒青菜 5. 鳳梨苦瓜雞湯: 醃鳳梨、苦瓜、雞丁 6. 水果	磨菇濃湯: 1. 火腿丁 2. 洋菇 3. 紅蘿蔔 4. 草菇 5. 鮮香菇
五	清粥小菜 1. 海苔肉鬆 2. 青菜	1. 義大利麵: 乾義大利麵、玉米粒、紅蘿蔔、杏鮑菇、赤絞肉、洋蔥、磨菇醬 2. 炒青菜 3. 牛蒡排骨湯 4. 水果	五寶粥 1. 小米 2. 糯米 3. 紅豆 4. 綠豆 5. 小薏仁

附註：依季節性調整每日提供之青菜與水果。