



埤頭鄉立幼兒園 113 年 3 月份園刊



3 月點滴



- ◎ 3/6(三)二、三月份生日慶生、3/7(四)複合式防災演練。
- ◎ 3/29(五)全園幼童發展檢核日。
- ◎ 日常應加強手部衛生、咳嗽禮節及佩帶口罩等個人防護措施，請家長落實『生病不上班、不上課』

腸病毒	流感	腸胃炎：腹瀉、嘔吐、諾羅病毒、輪狀病毒..等	發燒：一般感冒
在家休息 7 天並在回校園前請再就醫確認康復後方可到園所	請在家休息 5 天，克流感藥物服用完後無其他症狀方可到園所	休息到腸胃道症狀解除 48 小時後方可到園所	休息至幼童在未使用退燒藥物下或發燒緩解後 24 小時才返校

- ◎ **感染腸病毒如出現：嗜睡、意識不清、活動力降低、持續嘔吐、肌躍型抽搐、呼吸急促或心跳加快。請務必立即轉送大醫院接受適當治療，以免錯失治療的黃金時間 72 小時。如有感染腸病毒者請讓幼童在家休息 7 天並在回校園前請再就醫確認康復後方可到園所，避免交互傳染，謝謝配合。**

預防腸病毒及新冠肺炎環境消毒：

泡製 500ppm 含氯漂白水：市售漂白水 5 湯匙〈約 100cc〉加入 10 公升的自來水中

泡製 1000ppm 含氯漂白水：市售漂白水 5 湯匙〈約 100cc〉加入 5 公升的自來水中

3 月餐點

日期	星期	早上點心	午餐	下午點心
3/1	五	刈包、米漿	地瓜飯、紅燒魚片、白菜滷、炒青菜、玉米蛋花湯、水果	燒仙草
3/4	一	雞絲麵	芝麻飯、茄汁蔬菜燉肉丸、南瓜燴蛋、炒青菜、玉米穗湯、水果	紅豆芋圓湯
3/5	二	芝麻包、豆漿	小米飯、油蔥雞丁、麻婆豆腐、炒青菜、蘿蔔湯、水果	口袋餅
3/6	三	花捲饅頭、牛奶	炒飯、香酥魚柳、炒青菜、豬血湯、水果	粿仔條湯
3/7	四	全麥吐司、米漿	香菇蒸蛋、滷雞腿、炒青菜、冬瓜湯、水果	油腐冬粉湯
3/8	五	瘦肉粥	燕麥飯、鮮蔬蒸肉餅、四季豆炒肉絲、炒青菜、味噌魚湯、水果	麵疙瘩
3/11	一	刈包 米漿	芝麻飯、瓜仔肉丸、蔥燒豆腐、炒青菜、玉米蛋花湯、水果	蘿蔔糕、豆漿
3/12	二	蔬菜小魚粥	小米飯、香菇滷肉、小瓜炒肉、炒青菜、結頭菜湯、水果	銀耳露
3/13	三	水餃、牛奶	炒麵、毛豆莢、炒青菜、四神湯、水果	關東煮
3/14	四	蔬食魚羹	洋芋燒雞、滷蛋、炒青菜、味噌針菇湯、水果	大阪燒
3/15	五	鍋燒意麵	地瓜飯、薑絲蒸魚、黃瓜什錦、炒青菜、蕃茄豆腐湯、水果	九尾雞湯
3/18	一	烏龍麵	芝麻飯、鵪鶉蛋滷肉燥、蝦米白花、炒青菜、海芽小魚乾湯、水果	蒸地瓜、牛奶
3/19	二	冬粉肉羹湯	小米飯、糖醋魚片、蔥花蛋、炒青菜、菠菜香菇湯、水果	洋芋濃湯
3/20	三	玉兔包、米漿	炒麵、蒸黑輪條、山藥排骨湯、水果	高鈣健骨湯
3/21	四	芋頭粥	蘿蔔滷肉、鮭魚洋蔥豆腐丁、炒青菜、玉米蛋花湯、水果	鬆餅、豆漿
3/22	五	湯餃	香鬆飯、鹹酥雞、炒海茸、豆菊大白、蒜頭雞湯、水果	南瓜西米露
3/25	一	小籠包、豆漿	芝麻飯、香菇絞肉、油蔥蒸蛋、炒青菜、刺瓜芹香湯、水果	肉絲麵線
3/26	二	南瓜肉絲粥	小米飯、香炸魚、南洋四色、炒青菜、冬瓜蚵仔湯、水果	山藥玉米排骨湯
3/27	三	肉羹湯	芋頭燒排骨、四季豆炒雞絲、炒青菜、肉骨茶湯、水果	茶葉蛋、牛奶
3/28	四	肉片三明治	麥片飯、香蒜炒肉片、蕃茄炒蛋、炒青菜、脆筍絲湯、水果	雜糧饅頭、米漿
3/29	五	米粉湯	豆輪燒雞、麻婆豆腐、炒青菜、豬肝湯、水果	紅豆湯圓湯

(本園一律使用國產豬肉食材)



埤頭鄉立幼兒園 113 年 3 月份園刊



3 月點滴



- ◎ 3/6(三)二、三月份生日慶生、3/7(四)複合式防災演練。
- ◎ 3/29(五)全園幼童發展檢核日。
- ◎ 日常應加強手部衛生、咳嗽禮節及佩帶口罩等個人防護措施，請家長落實『生病不上班、不上課』

腸病毒	流感	腸胃炎：腹瀉、嘔吐、諾羅病毒、輪狀病毒..等	發燒：一般感冒
在家休息 7 天並在回校園前請再就醫確認康復後方可到園所	請在家休息 5 天，克流感藥物服用完後無其他症狀方可到園所	休息到腸胃道症狀解除 48 小時後方可到園所	休息至幼童在未使用退燒藥物下或發燒緩解後 24 小時才返校

- ◎ **感染腸病毒如出現：嗜睡、意識不清、活動力降低、持續嘔吐、肌躍型抽搐、呼吸急促或心跳加快。請務必立即轉送大醫院接受適當治療，以免錯失治療的黃金時間 72 小時。如有感染腸病毒者請讓幼童在家休息 7 天並在回校園前請再就醫確認康復後方可到園所，避免交互傳染，謝謝配合。**

預防腸病毒及新冠肺炎環境消毒：

泡製 500ppm 含氯漂白水：市售漂白水 5 湯匙〈約 100cc〉加入 10 公升的自來水中

泡製 1000ppm 含氯漂白水：市售漂白水 5 湯匙〈約 100cc〉加入 5 公升的自來水中

3 月餐點

日期	星期	早上點心	午餐	下午點心
3/1	五	刈包、米漿	地瓜飯、紅燒魚片、白菜滷、炒青菜、玉米蛋花湯、水果	燒仙草
3/4	一	雞絲麵	芝麻飯、茄汁蔬菜燉肉丸、南瓜燴蛋、炒青菜、玉米穗湯、水果	紅豆芋圓湯
3/5	二	芝麻包、豆漿	小米飯、油蔥雞丁、麻婆豆腐、炒青菜、蘿蔔湯、水果	口袋餅
3/6	三	花捲饅頭、牛奶	炒飯、香酥魚柳、炒青菜、豬血湯、水果	粿仔條湯
3/7	四	全麥吐司、米漿	香菇蒸蛋、滷雞腿、炒青菜、冬瓜湯、水果	油腐冬粉湯
3/8	五	瘦肉粥	燕麥飯、鮮蔬蒸肉餅、四季豆炒肉絲、炒青菜、味噌魚湯、水果	麵疙瘩
3/11	一	刈包 米漿	芝麻飯、瓜仔肉丸、蔥燒豆腐、炒青菜、玉米蛋花湯、水果	蘿蔔糕、豆漿
3/12	二	蔬菜小魚粥	小米飯、香菇滷肉、小瓜炒肉、炒青菜、結頭菜湯、水果	銀耳露
3/13	三	水餃、牛奶	炒麵、毛豆莢、炒青菜、四神湯、水果	關東煮
3/14	四	蔬食魚羹	洋芋燒雞、滷蛋、炒青菜、味噌針菇湯、水果	大阪燒
3/15	五	鍋燒意麵	地瓜飯、薑絲蒸魚、黃瓜什錦、炒青菜、蕃茄豆腐湯、水果	九尾雞湯
3/18	一	烏龍麵	芝麻飯、鵪鶉蛋滷肉燥、蝦米白花、炒青菜、海芽小魚乾湯、水果	蒸地瓜、牛奶
3/19	二	冬粉肉羹湯	小米飯、糖醋魚片、蔥花蛋、炒青菜、菠菜香菇湯、水果	洋芋濃湯
3/20	三	玉兔包、米漿	炒麵、蒸黑輪條、山藥排骨湯、水果	高鈣健骨湯
3/21	四	芋頭粥	蘿蔔滷肉、鮭魚洋蔥豆腐丁、炒青菜、玉米蛋花湯、水果	鬆餅、豆漿
3/22	五	湯餃	香鬆飯、鹹酥雞、炒海茸、豆菊大白、蒜頭雞湯、水果	南瓜西米露
3/25	一	小籠包、豆漿	芝麻飯、香菇絞肉、油蔥蒸蛋、炒青菜、刺瓜芹香湯、水果	肉絲麵線
3/26	二	南瓜肉絲粥	小米飯、香炸魚、南洋四色、炒青菜、冬瓜蚵仔湯、水果	山藥玉米排骨湯
3/27	三	肉羹湯	芋頭燒排骨、四季豆炒雞絲、炒青菜、肉骨茶湯、水果	茶葉蛋、牛奶
3/28	四	肉片三明治	麥片飯、香蒜炒肉片、蕃茄炒蛋、炒青菜、脆筍絲湯、水果	雜糧饅頭、米漿
3/29	五	米粉湯	豆輪燒雞、麻婆豆腐、炒青菜、豬肝湯、水果	紅豆湯圓湯

(本園一律使用國產豬肉食材)