



埤頭鄉立幼兒園 113 年 6 月份園刊



6 月點滴



- ◎ 6/5(三)六月份生日慶生。
- ◎ 6/10(一)端午節放假一天。
- ◎ 目前腸病毒、流感、人類間質肺炎病毒、黴漿菌、腺病毒...等病毒流行，請持續加強手部衛生、咳嗽禮節及佩戴口罩等個人防護措施，避免出入人多擁擠的場所或高感染傳播風險場域，並主動積極配合各項防疫措施。**請家長落實『生病不上班、不上課』**
- ◎ **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

6 月餐點

日期	星期	早上點心	午 餐	下午點心
6/3	一	蔬菜雞肉藜麥粥	芝麻飯、蜜汁翅小腿、什錦冬瓜、炒青菜、玉米排骨湯、水果	乾拌麵
6/4	二	南瓜濃湯	小米飯、豬絞肉蒸白菜、紅蘿蔔炒蛋、炒青菜、竹筍湯、水果	菜包、鮮奶
6/5	三	鮭魚聰明粥	黃金鮮蔬米粉、炒青菜、雙色豆腐湯、水果	蔥蛋蘿蔔糕、豆漿
6/6	四	紫菜芙蓉羹	洋蔥豬柳、魚香茄子、炒青菜、針菇蛋花湯、水果	麻油豬肝麵線
6/7	五	台式鹹粥	地瓜飯、板豆腐滷鵝蛋、肉絲炒菇、炒青菜、肉骨茶湯、水果	芝麻包、米漿
6/11	二	金瓜雞絲麵	小米飯、泰式打拋豬、肉絲豆干、炒青菜、大黃瓜鮮菇湯、水果	扁蒲米粉湯
6/12	三	冬粉煲	白醬通心麵、香酥魚排、炒青菜、蔬菜湯、水果	鬆餅、鮮奶
6/13	四	蔬菜藜麥粥	香鬆飯、花生麵筋滷肉、炒海茸、炒青菜、味噌湯、水果	四神湯
6/14	五	餡餅、米漿	地瓜飯、滷雞腿、白菜滷、炒青菜、玉米蛋花湯、水果	仙草凍
6/17	一	雞絲麵	芝麻飯、獅子頭燉白菜、三色燴蛋、炒青菜、榨菜肉絲湯、水果	肉包、米漿
6/18	二	烏龍麵	小米飯、三杯雞丁、南瓜豆腐、炒青菜、蘿蔔湯、水果	蔥抓餅、豆漿
6/19	三	五行蔬菜湯	炒飯、香酥魚柳、炒青菜、筍絲湯、水果	粿仔條湯
6/20	四	香蕉燕麥牛奶粥	油蔥蒸蛋、蜜汁雞腿、炒青菜、酸辣湯、水果	檸檬山粉圓
6/21	五	瘦肉粥	地瓜飯、鮮蔬蒸肉餅、開陽瓠瓜、炒青菜、剝皮辣椒雞湯、水果	麻醬麵
6/24	一	刈包、米漿	芝麻飯、瓜仔肉丸、蕃茄豆腐、炒青菜、玉米蛋花湯、水果	蘿蔔糕、豆漿
6/25	二	蔬菜小魚粥	小米飯、香菇雞丁、小瓜炒肉、炒青菜、青木瓜湯、水果	銀耳露
6/26	三	水餃、鮮奶	炒麵、滷豆腐、炒青菜、豬血湯、水果	關東煮
6/27	四	蔬食魚羹	蔥爆肉、滷蛋、炒青菜、味噌針菇湯、水果	綠豆薏仁湯
6/28	五	鍋燒意麵	地瓜飯、薑絲蒸魚、黃瓜什錦、炒青菜、絲瓜蛋酥湯、水果	九尾雞湯

(本園一律使用國產豬肉食材)

* 餐點有時會配合教學活動或節令不同而做更改，屆時不再另行通知敬請多多包涵。





埤頭鄉立幼兒園 113 年 6 月份園刊



6 月點滴



- ◎ 6/5(三)六月份生日慶生。
- ◎ 6/10(一)端午節放假一天。
- ◎ 目前腸病毒、流感、人類間質肺炎病毒、黴漿菌、腺病毒...等病毒流行，請持續加強手部衛生、咳嗽禮節及佩戴口罩等個人防護措施，避免出入人多擁擠的場所或高感染傳播風險場域，並主動積極配合各項防疫措施。請家長落實『生病不上班、不上課』
- ◎ 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

6 月餐點

日期	星期	早上點心	午餐	下午點心
6/3	一	蔬菜雞肉藜麥粥	芝麻飯、蜜汁翅小腿、什錦冬瓜、炒青菜、玉米排骨湯、水果	乾拌麵
6/4	二	南瓜濃湯	小米飯、豬絞肉蒸白菜、紅蘿蔔炒蛋、炒青菜、竹筍湯、水果	菜包、鮮奶
6/5	三	鮭魚聰明粥	黃金鮮蔬米粉、炒青菜、雙色豆腐湯、水果	蔥蛋蘿蔔糕、豆漿
6/6	四	紫菜芙蓉羹	洋蔥豬柳、魚香茄子、炒青菜、針菇蛋花湯、水果	麻油豬肝麵線
6/7	五	台式鹹粥	地瓜飯、板豆腐滷鵝蛋、肉絲炒菇、炒青菜、肉骨茶湯、水果	芝麻包、米漿
6/11	二	金瓜雞絲麵	小米飯、泰式打拋豬、肉絲豆干、炒青菜、大黃瓜鮮菇湯、水果	扁蒲米粉湯
6/12	三	冬粉煲	白醬通心麵、香酥魚排、炒青菜、蔬菜湯、水果	鬆餅、鮮奶
6/13	四	蔬菜藜麥粥	香鬆飯、花生麵筋滷肉、炒海茸、炒青菜、味噌湯、水果	四神湯
6/14	五	餡餅、米漿	地瓜飯、滷雞腿、白菜滷、炒青菜、玉米蛋花湯、水果	仙草凍
6/17	一	雞絲麵	芝麻飯、獅子頭燉白菜、三色燴蛋、炒青菜、榨菜肉絲湯、水果	肉包、米漿
6/18	二	烏龍麵	小米飯、三杯雞丁、南瓜豆腐、炒青菜、蘿蔔湯、水果	蔥抓餅、豆漿
6/19	三	五行蔬菜湯	炒飯、香酥魚柳、炒青菜、筍絲湯、水果	粿仔條湯
6/20	四	香蕉燕麥牛奶粥	油蔥蒸蛋、蜜汁雞腿、炒青菜、酸辣湯、水果	檸檬山粉圓
6/21	五	瘦肉粥	地瓜飯、鮮蔬蒸肉餅、開陽瓠瓜、炒青菜、剝皮辣椒雞湯、水果	麻醬麵
6/24	一	刈包、米漿	芝麻飯、瓜仔肉丸、蕃茄豆腐、炒青菜、玉米蛋花湯、水果	蘿蔔糕、豆漿
6/25	二	蔬菜小魚粥	小米飯、香菇雞丁、小瓜炒肉、炒青菜、青木瓜湯、水果	銀耳露
6/26	三	水餃、鮮奶	炒麵、滷豆腐、炒青菜、豬血湯、水果	關東煮
6/27	四	蔬食魚羹	蔥爆肉、滷蛋、炒青菜、味噌針菇湯、水果	綠豆薏仁湯
6/28	五	鍋燒意麵	地瓜飯、薑絲蒸魚、黃瓜什錦、炒青菜、絲瓜蛋酥湯、水果	九尾雞湯

(本園一律使用國產豬肉食材)

* 餐點有時會配合教學活動或節令不同而做更改，屆時不再另行通知敬請多多包涵。

