



臺中市立神岡幼兒園 幼兒餐點表【115年04月】



第一週		4/1 (三)		4/2 (四)		4/3 (五)	
預防傳染疾病，洗手時機要落實		肉燥湯麵 (營養糙米飯) 塔香燒魚 大瓜燴炒 季節時蔬 豆腐肉絲湯 四季水果		燒賣+養生飲 (健康小米飯) 蔥油雞 蕃茄燴蛋 季節時蔬 雙色蘿蔔湯 四季水果		兒童節防疫不鬆懈 遠離腸病毒	
午餐		與嬰兒玩 廁所後 擤鼻涕，搗口鼻					
		吃東西前 看病前後 回家時					
午點		馬拉糕+鮮奶		紫米露		居家重點消毒 1cc漂白水加入100cc的清水中 棉質物重點擦拭	
熱量Kcal		778		636		注意個人衛生 生病請在家多休息	
第二週		4/6 (一)	4/7 (二)	4/8 (三)	4/9 (四)	4/10 (五)	
早點		清明慎終追遠 祭祖別來無「恙」 預防恙蟲·3步驟	黑糖捲 (芝麻糙米飯) 薑汁燒雞 丁香豆干 季節時蔬 豆薯排骨湯 四季水果	生日蛋糕+鮮奶 (紅薯飯) 打拋豬 蛋香炒什香菜 季節時蔬 芋香腐皮湯 四季水果	蘿蔔肉絲羹清湯冬粉 鮭魚玉米炒飯 季節時蔬 紫菜蛋花湯 四季水果	麵疙瘩 (營養糙米飯) 古早味豬排 碧絲炒蛋 季節時蔬 黃芽排骨湯 四季水果	
午餐		穿長袖衣褲 長褲、長襪 使用正符核可 防蚊藥劑 居家環境 更衣沐浴	檸檬愛玉	南投意麵	花豆紅豆湯	麵包+鮮奶	
		發燒 頭痛 皮疹或癢癢	679	764	644	741	
午點		穀類脆片+鮮奶	鮮肉小魚粥 (營養糙米飯) 蔥蒜醬汁淋雞 洋蔥炒甜不辣 季節時蔬 柴魚蛋花湯 四季水果	蒸地瓜+鮮奶 客家炒板條 季節時蔬 黃瓜雞湯 四季水果	滑蛋肉茸粥 (營養糙米飯) 豆腐蒸魚 肉末茄子煲 季節時蔬 三絲湯 四季水果	鮮肉細粉 (燕麥飯) 腰果毛豆肉茸 鮮菇燴炒 季節時蔬 黃金蚬仔湯 四季水果	
熱量Kcal		758	700	620	660	728	
第三週		4/13 (一)	4/14 (二)	4/15 (三)	4/16 (四)	4/17 (五)	
早點		銀絲捲+鮮奶	珍珠丸子+決明子飲	蕃茄腐皮湯麵	蔬菜鹹粥	麵線糊	
午餐		★(健康小米飯) 冬瓜燒麵腸 起司烘蛋 季節時蔬 養生牛蒡湯 四季水果	(健康小米飯) 香炒松子吻仔魚 蘿蔔肉末滷 季節時蔬 金菇肉絲湯 四季水果	傳統肉羹糙米飯 蒜香毛豆莢 季節時蔬 四季水果	(小荳仁飯) 玉米炒絞肉 家常豆腐 季節時蔬 芋香芋湯 四季水果	(營養糙米飯) 醬爆雞丁 小瓜炒肉絲 季節時蔬 青菜蛋花湯 四季水果	
		香菇肉絲麵	紅豆麥片粥	玉米條+鮮奶	仙草蜜	吐司+鮮奶	
午點		香菇肉絲麵	紅豆麥片粥	玉米條+鮮奶	仙草蜜	吐司+鮮奶	
熱量Kcal		756	634	690	679	726	
第四週		4/20 (一)	4/21 (二)	4/22 (三)	4/23 (四)	4/24 (五)	
早點		銀絲捲+鮮奶	珍珠丸子+決明子飲	蕃茄腐皮湯麵	蔬菜鹹粥	麵線糊	
午餐		★(紅薯飯) 蔥爆豆干 豆薯豌豆燴蛋 季節時蔬 薑絲海芽湯 四季水果	(健康小米飯) 香炒松子吻仔魚 蘿蔔肉末滷 季節時蔬 金菇肉絲湯 四季水果	傳統肉羹糙米飯 蒜香毛豆莢 季節時蔬 四季水果	(小荳仁飯) 玉米炒絞肉 家常豆腐 季節時蔬 芋香芋湯 四季水果	(營養糙米飯) 醬爆雞丁 小瓜炒肉絲 季節時蔬 青菜蛋花湯 四季水果	
		香菇肉絲麵	紅豆麥片粥	玉米條+鮮奶	仙草蜜	吐司+鮮奶	
午點		香菇肉絲麵	紅豆麥片粥	玉米條+鮮奶	仙草蜜	吐司+鮮奶	
熱量Kcal		756	634	690	679	726	
第五週		4/27 (一)	4/28 (二)	4/29 (三)	4/30 (四)	4/30 (五)	
早點		饅頭+鮮奶	肉燥芋頭糕湯	肉絲鮮湯麵	蔬菜銀魚粥	蔬菜銀魚粥	
午餐		★羅漢素炒麵 滷豆腐 季節時蔬 蛋香黃芽湯 四季水果	(養生紫米飯) 蔥炒魚片 金菇燴蛋 季節時蔬 木耳肉絲湯 四季水果	(營養糙米飯) 洋蔥肉燥 開陽三彩 季節時蔬 味噌蛋花湯 四季水果	(香香芝麻飯) 五香滷雞 黃瓜燴什錦 季節時蔬 芋香油腐湯 四季水果		
		鮭魚小米飯糰	南瓜西米露	湯包+鮮奶	水煮蛋+大麥飲		
午點		鮭魚小米飯糰	南瓜西米露	湯包+鮮奶	水煮蛋+大麥飲		
熱量Kcal		743	672	783	664		

※本餐點表食材含有甲殼類、堅果類、牛奶、蛋、芝麻、花生、大豆、魚類、海鮮、芒果、含麩質之穀物及其上述所列製品，不適合對其過敏者食用。幼兒如有過敏，家長請事先告知班級老師。

※因市場供需，餐點會彈性調整

本園餐點一律使用國產CAS豬肉、CAS雞肉、CAS雞蛋

美麗人生空中超市(股)有限公司