

## 臺南市私立活水樹谷幼兒園 114年 03 月份菜單

		3/3(-)	3/4(二)	3/5(三)	3/6(四)	3/7(五)
	早 餐	藍莓吐司 牛奶	蘿蔔糕湯	鮮肉包 五穀奶	雞蛋小饅頭 牛奶	蔬菜魚肉 麵線
	食 材	麵粉.藍莓.奶 粉	蘿蔔糕. 高麗菜. 紅蘿蔔. 筍 絲.蛋. 洋蔥		麵粉.雞蛋.奶粉	高麗菜.魚肉. 紅麵線.魚板
	午餐	豬肉什錦 拌飯	小米飯. 南瓜 燉肉. 蕃茄炒 蛋. 炒油菜 金針肉絲湯	肉燥拌麵	白飯.打拋豬.花枝丸. 蒜炒豆芽菜 香菇雞湯	香甜咖哩飯
	食材	麗菜.袖珍菇.	小米.豬肉.南瓜.雞蛋.蕃茄.油菜.金針菇.豬肉絲	麵條. 碎絞肉. 小鳥蛋. 豆皮. 豆干丁. 小黄	白米.洋蔥.蕃茄.九層塔.花	豬肉.紅蘿蔔.青豆仁.玉米
	水 果	柳丁	蘋果	蓮霧	芭樂	鳳梨
	點心	雞蛋布丁	鍋貼 麥茶	馬拉糕 黑豆茶	關東煮	沙其瑪 麥茶
	食材	布丁粉.水.糖	麵粉、豬肉、 大麥	麵粉.雞蛋.黑 豆	玉米. 米血. 黑輪. 白蘿蔔.	麵粉.大麥
	晚餐	肉燥粿仔條	皮蛋瘦肉 玉米粥	醬燒豬肉 燴飯	榨菜肉絲 扁食麵	鍋燒雞絲麵
	食材	裸仔條. 魚板. 豆芽菜. 青蔥. 肉燥	白米.豬肉.香菇. 玉米.皮蛋	白米. 里肌肉. 南瓜. 高麗菜. 紅蘿蔔	麵條. 榨菜. 豬肉絲. 扁食. 小白菜	高麗菜,小白菜,豬肉,蟹肉棒,丸子,雞絲麵
餐	全穀雜糧類	V	<b>V</b>	<b>V</b>	V	V
點類	豆魚蛋肉類	V	<b>V</b>	<b>V</b>	V	V
别	蔬菜類	V	V	V	V	V
檢 核	水果類	V	<b>V</b>	<b>V</b>	V	V
A 207 F		加內农及終養其准。	12 11 12 to 1	白每日所雪塔養、劫	8 2 1 1 1	

<sup>\*</sup>菜單「依幼兒餐點食物內容及營養基準」設計規劃,合乎幼兒每日所需營養、熱量及份數

<sup>\*</sup>本園一律使用國產豬,肉類食品不食用牛肉

<sup>\*</sup>午餐水果僅供參考,以當季水果為主

<sup>\*</sup>本園營養餐點有易引起過敏的食物(如甲殼類、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類使用亞硫酸鹽類等及 其製品、不適合含過敏體質使用。



## 

			3/10(-)	3/11(二)	3/12(三)	3/13(四)	3/14(五)
	早	餐	葡萄乾吐司 豆漿	銀絲卷 米漿	翡翠吻仔魚粥	絲瓜蛋花 肉絲麵	草莓饅頭 五穀奶
	食	材	麵粉. 葡萄乾. 黃豆	麵粉. 糙米	白米.翡翠.吻仔魚. 魚板	絲瓜.雞蛋.豬肉絲. 麵條	草莓. 麵粉. 五穀粉
	午	餐	南瓜蔬菜麵	白飯. 蔥香豆腐. . 日式蒸蛋 炒青江菜	水餃	糙米飯. 馬鈴薯滷肉. 檸檬雞柳. 蒜炒豆芽菜	台南米糕
				黑輪蘿蔔湯	酸辣湯	金針肉絲湯	蔬菜濃湯
	食		關廟麵條. 南瓜. 肉片. 豆芽菜. 秀珍菇. 杏鮑菇. 魚板. 小白菜	白米.豬絞肉.青蔥. 豆腐.雞蛋.紅蘿蔔. 青豆仁.青江菜黑 輪.白蘿蔔	麵粉.豬肉.青蔥.豆腐. 筍絲.木耳絲.豆腐.豬肉絲.紅蘿蔔		白米.小黄瓜.小鳥 蛋.豬肉.毛豆.玉米 粒.油豆腐.高麗菜. 紅蘿蔔.綜合菇
	水	果	柳丁	芭樂	香蕉	哈蜜瓜	蘋果
	點	È	烤地瓜 決明子	餛飩湯	小牛角麵包、 蜜茶	鳳梨酥 麥茶	豆花
	食	材	地瓜. 決明子	餛飩.紅蘿蔔.玉 米粒.翡翠	麵粉, 龍眼蜜	麵粉. 鳳梨泥. 大 麥	黄豆. 糖水
	晚	餐	雞茸玉米 香菇粥	義大利麵 芹香蘿蔔湯	麵線羹	麻油雞肉飯 芹菜魚丸湯	台式米苔目
	食	材	白米.雞肉絲.香菇. 高麗菜.紅蘿蔔	螺旋麵條.豬絞肉.青豆仁.玉米粒.洋蔥. 義大利麵醬	白米. 香菇. 筍絲. 木 耳絲. 紅蘿蔔. 肉羹	白米.雞肉.香菇.薑 絲.魚丸.芹菜	米苔目麵條.豬肉.青 蔥.魚板.豆芽菜
餐	全穀	雜糧類	V	<b>V</b>	<b>V</b>	V	V
點類	豆魚	蛋肉類	<b>&gt;</b>	<b>&gt;</b>	<b>V</b>	V	V
別檢	蔬	菜類	<b>V</b>	<b>V</b>	V	V	V
核核	水	果類	<b>V</b>	<b>V</b>	V	V	<b>V</b>

<sup>\*</sup>菜單「依幼兒餐點食物內容及營養基準」設計規劃,合乎幼兒每日所需營養、熱量及份數

<sup>\*</sup>本園一律使用國產豬, 肉類食品不食用牛肉

<sup>\*</sup>午餐水果僅供參考,以當季水果為主

<sup>\*</sup>本園營養餐點有易引起過敏的食物(如甲殼類、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類使用亞硫酸鹽類等及其製品、不適合含過敏體質使用。



## <sup>如兒圖</sup> 臺南市私立活水樹谷幼兒園 114 年 03 月份菜單

			3/17(-)	3/18(二)	3/19(三)	3/20(四)	3/21(五)
	早	餐	小餐包 豆漿	黒糖饅頭 米漿	地瓜肉鬆粥	芝麻包 牛奶	翡翠芙蓉羹
	食	材	麵粉. 黃豆	麵粉. 黑糖. 糙米	地瓜. 白米. 豬肉	麵粉. 芝麻. 奶粉	翡翠. 雞蛋. 魚丸. 蟹 肉棒
	午	餐	什錦湯拌飯	白飯. 塔香肉片. 三色蒸蛋. 炒高麗 菜 紫菜豆腐湯	炸醬麵	小米飯. 馬鈴薯燉肉. 紅蘿蔔炒蛋. 炒油菜 薑絲鯛魚湯	沙茶豬肉燴飯
	食	材	白米. 筍絲. 豬肉. 豆皮. 高麗菜. 香菇. 袖珍菇. 杏鮑菇	京米 立	青菜蛋花湯 麵條. 豆干. 筍丁. 毛豆. 絞肉. 小黃 瓜、白菜、雞蛋	量	白米.豬肉絲.芥藍菜,玉米粒.紅蘿蔔. 蟹肉絲.香菇.蛋
	水	果	柳丁	蘋果	香蕉	芭樂	鳳梨
	點	ン	玉兔包 黑豆茶	棒棒腿 麥茶	脆皮雞蛋糕 冬瓜茶	綜合蔬菜 魚丸湯	香蕉條 決明子
	食	材	麵粉.紅豆泥.黑豆	豬肉.麥茶	麵粉. 雞蛋. 冬瓜	翡翠. 白蘿蔔. 魚丸.	麵粉. 決明子
	晚	餐	吻仔蔬菜粥	雞肉蔬菜炒飯 味噌豆腐湯	水餃蔬菜濃湯	粤式炒麵	鍋燒意麵
	食	材	白米. 高麗菜. 吻仔.	白米. 雞肉絲. 青豆仁. 紅蘿蔔. 玉米粒. 洋蔥. 雞蛋. 豆腐	豬絞肉. 高麗菜. 玉米. 紅蘿蔔. 馬鈴薯	雞肉.香菇.高麗菜.扁蒲.玉米.	意麵. 豬肉絲. 小白菜. 高麗菜. 魚板
餐	全穀	:雜糧類	<b>&gt;</b>	<b>&gt;</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>
點類	豆魚	蛋肉類	V	<b>V</b>	<b>V</b>	V	V
別檢	蔬	菜類	>	>	<b>V</b>	<b>\</b>	<b>V</b>
核核	水	果類	<b>\</b>	<b>\</b>	<b>V</b>	<b>&gt;</b>	<b>\</b>

<sup>\*</sup>菜單「依幼兒餐點\*菜單「依幼兒餐點食物內容及營養基準」設計規劃,合乎幼兒每日所需營養、熱量及份數

\*本園營養餐點有易引起過敏的食物(如甲殼類、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類使用亞硫酸鹽類等及 其製品、不適合含過敏體質使用。食物內容及營養基準」設計規劃,合乎幼兒每日所需營養、熱量及份數

<sup>\*</sup>本園一律使用國產豬,肉類食品不食用牛肉

<sup>\*</sup>午餐水果僅供參考,以當季水果為主



## 臺南市私立活水樹谷幼兒園 114年 03 月份菜單

			3/24(-)	3/25(二)	3/26(三)	3/27(四)	3/28(五)
	早	餐	鮮奶饅頭 豆漿	枸杞魚肉麵線	起士蛋糕 牛奶	一口水餃湯	奶皇包 牛奶
	食	材	麵粉. 光泉鮮奶. 黃豆	紅麵線. 鯛魚. 小 白菜	麵粉. 起士. 蛋. 奶 粉	麵粉. 高麗菜. 香菇. 紅蘿蔔. 筍絲. 蛋	麵粉. 奶粉
	午	餐	什錦湯意麵	白飯. 三杯雞. 客家小炒. 青江菜	夏威夷炒飯	五穀飯. 家常魯味. 香酥柳葉魚. 炒豆芽菜	鍋燒蔬菜飯
				紫菜蛋花湯	裙帶芽湯	香菇豆薯湯	
	食	材	意麵麵條. 蒜頭. 豬肉絲. 洋蔥. 香菇. 高麗菜. 蛤蜊. 魚板.	白米.雞肉.九層 塔.洋蔥.豆干.豬 肉絲.青江菜.紫 菜.雞蛋	粒. 青豆仁. 雞蛋.	海帶片. 百葉豆	白米.豬肉片.高麗菜.丸子.鴻禧菇.雪白菇.魚板
	水	果	柳丁	蘋果	芭樂	鳳梨	番茄
	點	Ġ	小肉包 麥茶	桂圓糯米粥	椰果山粉圓	玉米濃湯	慶生蛋糕 LP33 優酪乳
	食	材	麵粉.豬肉.麥子.	桂圓.糯米.紫米	椰果. 山粉圓	馬鈴薯. 火腿. 青 豆仁. 玉米粒	麵粉.雞蛋
	晚	餐	豬肉蕃茄醬 炒飯 海帶芽蔬菜湯	什錦湯拌飯	雞肉咖哩飯 芹香丸子湯	鮪魚玉米粥	香菇肉羹麵線
	食	材	白米.豬肉.洋蔥. 蛋.玉米.紅蘿蔔. 青豆仁.蕃茄.海帶 芽	白米. 简絲. 豬肉. 豆皮. 高麗菜. 香菇. 秀珍菇. 杏鮑菇	雞肉絲.咖哩塊.洋 蔥.馬鈴薯.玉米 粒.青豆仁.紅蘿 蔔.芹菜.丸子	白米. 高麗菜. 鮪 魚. 玉米	紅麵線.香菇.肉羹.
餐	全穀	雜糧類	<b>V</b>	<b>V</b>	V	V	V
點類別檢	豆魚	、蛋肉類	<b>V</b>	<b>V</b>	V	V	V
	蔬	菜類	>	<b>V</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	V
核	水	果類	<b>V</b>	V	V	V	V

<sup>\*</sup>菜單「依幼兒餐點食物內容及營養基準」設計規劃,合乎幼兒每日所需營養、熱量及份數

<sup>\*</sup>本園一律使用國產豬,肉類食品不食用牛肉

<sup>\*</sup>午餐水果僅供參考,以當季水果為主

<sup>\*</sup>本園營養餐點有易引起過敏的食物(如甲殼類、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類使用亞硫酸鹽類等及 其製品、不適合含過敏體質使用。