**臺南市私立嘉藥幼兒園112學年度第1學期9月份餐點表**

| 日期 | 星期 | 上午點心(詳列主要食材) | 午 餐(詳列主要食材) | 水果(詳列名稱) | 下午點心(詳列主要食材) | 餐點類別檢核 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 全榖雜糧類 | 豆魚蛋肉類 | 蔬菜類 | 水果類 |
| 9/1 | 五 | 黑糖小饅頭 | 火腿蛋炒飯(雞蛋、火腿、洋蔥、青豆)、青菜貢丸湯(青菜、貢丸) | 芭樂 | 珍珠丸子 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9/4 | 一 | 穀片+牛奶 | 雞肉咖哩飯(雞胸肉、馬鈴薯、紅蘿蔔、洋蔥、花椰菜)、海帶芽味噌湯(味噌、豆腐) | 西瓜 | 綠豆湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9/5 | 二 | 蘇打餅乾 | 白飯、豆腐蒸魚片(嫩豆腐、魚片)、蔥花蛋（蔥花、雞蛋）、蒜香高麗菜、菜頭排骨湯(白蘿蔔、排骨) | 西瓜 | 奶皇包 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9/6 | 三 | 穀片+牛奶 | 土魠魚羹麵(土魠魚塊、筍絲、高麗菜、關廟麵)、西瓜 | 蘋果 | 慶生會蛋糕 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9/7 | 四 | 蘋果 | 紫米飯、蜜汁烤棒腿、紅燒豆腐(油豆腐、高麗菜、豬肉絲)、炒A菜、蔬菜鮮菇湯(大白菜、雪白菇、金針菇) | 芭樂 | 冬瓜洋菜凍 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9/8 | 五 | 雞蛋小饅頭 | 鍋燒意麵(意麵、豬肉片、高麗菜、黃金魚蛋) | 西瓜 | 蔥肉餅 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9/11 | 一 | 穀片+牛奶 | 什錦炒意麵(意麵、豬肉絲、洋蔥、紅蘿蔔、高麗菜)、魚皮湯(虱目魚皮) | 蘋果 | 芋泥包 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9/12 | 二 | 蘇打餅乾 | 糙米飯、烤小雞塊、螞蟻上樹(冬粉、豬絞肉、青蔥)、薑絲小白菜、豆薯蛋花湯 | 木瓜 | 牛奶燕麥粥 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9/13 | 三 | 穀片+牛奶 | 鮪魚潛艇堡(鮪魚、起司片、蕃茄、美生菜、漢堡包)、南瓜濃湯(玉米粒、南瓜、洋蔥) | 木瓜 | 鍋貼 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9/14 | 四 | 蘋果 | 紫米飯、黑胡椒豬柳(豬肉片、洋蔥)、三色蛋(雞蛋、鴨蛋、皮蛋)、枸杞高麗菜、番茄黃豆芽湯(番茄、黃豆芽、大骨) | 西瓜 | 肉圓 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9/15 | 五 | 草莓小饅頭 | 皮蛋瘦肉粥(白飯、豬絞肉、皮蛋、高麗菜、雞蛋) | 芭樂 | 餛飩湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9/18 | 一 | 穀片+牛奶 | 洋蔥鮪魚炒飯(洋蔥、鮪魚、青豆、高麗菜)、紫菜蛋花湯(紫菜、雞蛋、大骨) | 木瓜 | 紅豆湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9/19 | 二 | 蘇打餅乾 | 五穀米飯、紅燒排骨(豬肉、洋蔥、鳳梨丁)、炒青江菜(青江菜)、紅蘿蔔炒蛋(雞蛋、紅蘿蔔絲)、海帶排骨湯(海帶、大骨) | 木瓜 | 關東煮 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9/20 | 三 | 穀片+牛奶 | 肉燥乾麵(豬絞肉、高麗菜、滷蛋)、大黃瓜魚丸湯(大黃瓜、魚丸) | 西瓜 | 蘿蔔糕 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9/21 | 四 | 蘋果 | 燕麥飯、馬鈴薯燉肉(馬鈴薯、豬肉)、韭菜甜不辣(韭菜、甜不辣)、炒花椰菜(花椰菜)、紅蘿蔔排骨湯(紅蘿蔔、大骨) | 芭樂 | 烤地瓜 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9/22 | 五 | 黑糖小饅頭 | 洋蔥豬肉燴飯(洋蔥、豬肉片、高麗菜、紅蘿蔔)味噌豆腐湯(味噌、玉米、豆腐、柴魚片)、芭樂 | 木瓜 | 銀耳紅棗湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9/23 | 六 | 穀片+牛奶 | 水餃(豬肉、高麗菜)、酸辣湯(豬肉絲、筍絲、紅蘿蔔絲、金針菇、雞蛋) | 木瓜 | 包蛋旗輪燒 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9/25 | 一 | 穀片+牛奶 | 鮮魚湯飯(蟹肉絲、魚肉、芹菜、白蘿蔔、高麗菜、白飯) | 西瓜 | 蔥油餅 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9/26 | 二 | 蘇打餅乾 | 白飯、糖醋鳳梨雞丁(雞胸肉、鳳梨、洋蔥、番茄)、玉米炒蛋(雞蛋、玉米)、培根高麗菜(高麗菜、培根)、白菜菇菇湯(大白菜、金針菇、香菇) | 西瓜 | 燒賣 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9/27 | 三 | 穀片+牛奶 | 香菇肉羹麵(關廟麵、肉羹、筍絲、大白菜、雞蛋) | 木瓜 | 芝麻包 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9/28 | 四 | 蘋果 | 紫米飯、烤檸檬小腿、燴鮮菇(菇菇、豬肉絲、木耳)、蒜香地瓜葉、大頭菜排骨湯(大頭菜、大骨) | 木瓜 | 小餐包 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

◎本園一律使用「國產豬肉食材」。

◎每日餐點均含穀物類、豆魚蛋肉類、蔬菜類及水果類等四大類食物。餐點內容以時令季節所取得的盛產食材為主。

◎菜單內有容易引起過敏的食材、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類等 製品，如孩子有對其過敏，請告知班級老師進行餐點調整。

 承辦人： 園長/負責人：