**臺南市私立嘉藥幼兒園112學年度第2學期3月份餐點表**

| 日期 | 星期 | 上午點心 | 午 餐 | 水果 | 下午點心 | 餐點類別檢核 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 全榖雜糧類 | 豆魚蛋肉類 | 蔬菜類 | 水果類 |
| 3/1 | 五 | 餅乾 | 皮蛋瘦肉粥(皮蛋、玉米、豬肉、雞蛋)  | 芭樂 | 芋頭包 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3/4 | 一 | 穀片+牛奶 | 肉燥湯麵(關廟麵、豬絞肉、香菇、滷蛋、高麗菜)  | 木瓜 | 雙色饅頭 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3/5 | 二 | 餅乾 | 米飯、岩燒里肌豬排、紅燒豆腐(油豆腐、高麗菜、豬肉絲)、炒油菜、蔬菜鮮菇湯(高麗菜、金針菇、大骨)  | 木瓜 | 小籠湯包 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3/6 | 三 | 穀片+牛奶 | 咖哩飯(、馬鈴薯、紅蘿蔔、洋蔥、玉米筍、花椰菜)、柴魚味噌湯(味噌、玉米、柴魚片)  | 香蕉 | 仙草蜜 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3/7 | 四 | 蘋果 | 白飯、黃金魚塊、醬燒豆腐(絞肉、豆腐、蔥)、炒花椰菜、皇帝豆排骨湯(冬瓜、排骨)  | 香蕉 | 洋菜凍 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3/8 | 五 | 雞蛋小饅頭 | 茄汁義大利麵（洋蔥、蒜頭、番茄、豬絞肉、花椰菜）、海帶排骨湯(海帶結、大骨)  | 蘋果 | 小餐包 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3/11 | 一 | 穀片+牛奶 | 什錦炒麵(油麵、豬肉絲、香菇絲、豆芽菜、紅蘿蔔絲)、蕃茄蔬菜湯(蕃茄、高麗菜)  | 香蕉 | 珍珠丸子 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3/12 | 二 | 豆漿+餅乾 | 五穀米飯、蜜汁烤棒腿、炒青江菜(青江菜)、洋蔥炒蛋(洋蔥、雞蛋)、海帶芽排骨湯(海帶芽、大骨) | 芭樂 | 鮮肉包 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3/13 | 三 | 穀片+牛奶 | 洋蔥豬肉燴飯(洋蔥、豬肉片、香菇、鴻喜菇、美白菇、高麗菜)、玉米蛋花湯(雞蛋、玉米)  | 香蕉 | 慶生會 蛋糕 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3/14 | 四 | 蘋果 | 燕麥飯、浦燒魚片、芹菜豆干(芹菜、豆干)、白菜滷、貢丸湯(白蘿蔔、貢丸)  | 香蕉 | 牛奶燕麥粥 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3/15 | 五 | 黑糖小饅頭 | 鮪魚潛艇堡(鮪魚、起司片、美生菜、漢堡包)、南瓜濃湯(玉米粒、南瓜、洋蔥)  | 香蕉 | 關東煮 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3/18 | 一 | 穀片+牛奶 | 鍋燒意麵(意麵、豬肉片、高麗菜、黃金魚蛋)  | 香蕉 | 烤地瓜 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3/19 | 二 | 餅乾 | 白飯、蘿蔔燒雞(蘿蔔、雞肉)、玉米炒蛋(玉米粒、雞蛋)、炒豆芽菜(豆芽菜)、白菜菇菇湯(大白菜、雪白菇、鴻喜菇)  | 蘋果 | 銀耳紅棗湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3/20 | 三 | 穀片+牛奶 | 香菇肉羹麵(關廟麵、肉羹、筍絲、大白菜、雞蛋)  | 木瓜 | 奶皇包 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3/21 | 四 | 蘋果 | 紫米飯、烤小雞塊、肉末豆乾丁(豬絞肉、豆乾丁)、蒜香地瓜葉、大頭菜排骨湯(大頭菜、大骨)  | 木瓜 | 紅豆薏仁湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3/22 | 五 | 水煮蛋 | 筍絲雞肉粥(白飯、雞腿丁、高麗菜、筍絲)  | 香蕉 | 葡萄吐司 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3/25 | 一 | 穀片+牛奶 | 炒粄條(豬肉絲、高麗菜、紅蘿蔔絲、香菇、洋蔥絲、粄條)、金針肉絲湯 | 芭樂 | 芝麻包 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3/26 | 二 | 豆漿+餅乾 | 白飯、滷排骨、螞蟻上樹(冬粉、豬絞肉、青蔥)、蒜香高麗菜、蘿蔔排骨湯(白蘿蔔、排骨)  | 芭樂 | 黑糖捲 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3/27 | 三 | 穀片+牛奶 | 味噌拉麵(味噌、豬肉片、高麗菜、豆芽菜、海帶芽、白蘿蔔)  | 芭樂 | 肉圓 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3/28 | 四 | 香蕉 | 白飯、洋蔥炒雞肉(洋蔥、雞胸肉)、日式蒸蛋(柴魚、雞蛋)、炒菠菜、紫菜豆腐湯(紫菜、嫩豆腐) | 芭樂 | 蘿蔔糕湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3/29 | 五 | 雞蛋小饅頭 | 鳳梨火腿炒飯(火腿、鳳梨、洋蔥、青豆)、大黃瓜魚丸湯(大黃瓜、魚丸)  | 西瓜 | 綠豆地瓜湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

◎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：