



# 臺北市仁愛國小附設幼兒園點心午餐調配表

## 112 學年第 2 學期 3 月份



日期	星期	上午點心	午 餐	當 季 水 果	下午點心
3/1	五	什錦冬粉湯	五穀飯 茄汁雞丁 蔥花蛋 清炒時蔬 貢丸湯		黑糖起司饅頭 柚子茶
3/4	一	超軟白吐司 光泉豆漿	地瓜飯 蒜泥白肉 大黃瓜燴川耳 清炒時蔬 冬瓜湯		紅豆湯
3/5	二	水煮蛋	紫米飯 咖哩雞肉 玉米炒蛋 清炒時蔬 番茄豆芽湯		關東煮
3/6	三	饅頭夾蛋 豆米漿	親子丼飯 土魷魚 清炒時蔬 蘿蔔排骨湯		牛奶花生甜湯
3/7	四	雞絲蛋麵	紅藜飯 馬鈴薯燒肉 蘆筍蝦仁 清炒時蔬 味噌湯		鍋貼 麥茶
3/8	五	吻魚蛋花粥	豬肉燴飯 番茄炒蛋 清炒時蔬 貢丸湯		紫地瓜骰子饅頭 蜂蜜茶
3/11	一	軟式香蒜 光泉鮮奶	地瓜飯 紅燒肉 三杯菇 清炒小松菜 味噌豆腐湯		銀耳湯
3/12	二	水煮蛋	紫米飯 腰果雞丁 螞蟻上樹 清炒菠菜 番茄豆芽湯		米粉湯
3/13	三	蘿蔔糕 豆漿	水餃 滷豆干 清炒時蔬 酸不辣湯		鮮奶酪
3/14	四	蔬菜餛飩湯	紅藜飯 清蒸魚 雙菇豆包 清炒地瓜葉 紫菜蛋花湯		八寶粥
3/15	五	肉鬆小米粥	五穀飯 洋蔥豬柳 南瓜豆腐煲 清炒時蔬 山藥排骨湯		草莓骰子饅頭 柚子茶
3/18	一	鮮奶吐司 光泉黑豆漿	地瓜飯 滷小雞腿 香菇烘蛋 清炒大白菜 冬瓜排骨湯		綠豆薏仁湯
3/19	二	蔬菜烏龍麵	紫米飯 麵輪燒肉 紅蘿蔔炒蛋 清炒時蔬 味噌海帶芽湯		鍋貼 柚子茶
3/20	三	燒餅夾蛋 豆米漿	水餃 柳葉魚 清炒時蔬 玉米濃湯		紅豆湯
3/21	四	田園起司麵包 光泉鮮奶	紅藜飯 清蒸鱈魚 玉米炒蛋 清炒時蔬 香菇雞湯		香菇麵線
3/22	五	鮪魚蛋粥	蕃茄肉醬義大利麵 花枝丸 清炒時蔬 南瓜濃湯		綜合骰子饅頭 蜂蜜茶
3/25	一	腰瘦吐司 光泉豆漿	地瓜飯 瓜仔肉 鮮菇烘蛋 清炒小松菜 薏仁排骨湯		綠豆湯
3/26	二	什錦烏龍麵	紫米飯 香煎豬排 大黃瓜燴烏蛋 白菜滷 鮮菇湯		牛奶花生甜湯
3/27	三	肉包 豆漿	摩斯漢堡 雞塊 羅宋湯		八寶粥
3/28	四	玉米脆片 光泉鮮奶	肉燥乾麵 滷蛋 清炒時蔬 肉羹湯		地瓜甜湯
3/29	五	滑蛋肉粥	五穀飯 咖哩豬肉 吻魚炒蛋 清炒時蔬 菜頭湯		乳酪蔓越莓饅頭 柚子茶

菜單設計：李婕寧

園主任：陳盈好

校長：楊柳淳

\* 本園餐點一律使用國產豬肉、牛肉食材；本園餐點含有堅果、花生等，不適合對其過敏體質者食用。