



臺北市仁愛國小附設幼兒園點心午餐調配表



114學年第 2 學期 3 月份

日期	星期	上午點心	午 餐	水果	下午點心
3/2	一	腰瘦吐司 光泉米漿	紅藜飯 馬鈴薯燒肉 蘆筍燴蝦仁 清炒菠菜 味噌湯	當 令 水 果	紅豆湯
3/3	二	青菜餛飩湯	地瓜飯 蒜泥白肉 芹菜烘蛋 清炒小松菜 鮮菇湯		薏仁湯
3/4	三	玉米脆片 光泉鮮奶	小米飯 筍香燒肉 白菜滷鵝蛋 蕈菇鮮瓜 番茄蛋花湯		黑糖起司饅頭
3/5	四	吻魚蛋花粥	紫米飯 咖哩雞肉 玉米炒蛋 清炒大陸妹 番茄豆芽湯		關東煮
3/6	五	田園起司麵包 光泉豆漿	五穀飯 洋蔥豬柳 三杯菇 清炒高麗菜 蛋花湯		鍋貼
3/9	一	超軟白吐司 光泉鮮奶	紅藜飯 香煎鮭魚 雙菇豆包 清炒蚵白菜 香菇雞湯		綠豆湯
3/10	二	雞絲蛋麵	地瓜飯 紅燒肉 南瓜豆腐煲 清炒菠菜 山藥排骨湯		牛奶骰子饅頭 蜂蜜茶
3/11	三	饅頭夾蛋 豆漿	摩斯漢堡 雞塊 羅宋湯		中華豆花
3/12	四	雞蓉玉米粥	紫米飯 麵輪燒肉 紅蘿蔔炒蛋 清炒空心菜 栗子雞湯		地瓜湯
3/13	五	水煮蛋	水餃 滷豆干 清炒花椰菜 酸不辣湯		草莓骰子饅頭 麥茶
3/16	一	鮮奶吐司 光泉鮮奶	肉絲蛋炒飯 炸土魷魚 白菜滷 刈菜雞湯		紅豆湯
3/17	二	油豆腐冬粉	地瓜飯 滷小雞腿 香菇烘蛋 清炒菠菜 蓮藕湯		乳酪蔓越莓饅頭
3/18	三	蘿蔔糕 豆米漿	肉燥乾麵 滷鵝蛋 清炒銀芽 肉羹湯		牛奶花生湯
3/19	四	肉鬆小米粥	紫米飯 洋蔥豬柳 什錦豆腐煲 清炒小松菜 冬瓜排骨湯		米粉湯
3/20	五	核桃蔓越莓歐包 光泉豆漿	五穀飯 洋芋燒肉 韭菜甜不辣 清炒大陸妹 魚片湯		鍋貼
3/23	一	超軟白吐司 光泉黑豆漿	紅藜飯 腰果雞丁 螞蟻上樹 清炒大白菜 紫菜蛋花湯		綠豆湯
3/24	二	什錦烏龍麵	地瓜飯 瓜仔肉 番茄炒蛋 清炒小松菜 菜頭湯	牛奶骰子饅頭 蜂蜜茶	
3/25	三	蛋餅	豬肉燴飯 醋溜川朵 清炒高麗菜 貢丸湯	八寶粥	

		豆漿			
3/26	四	滑蛋肉粥	紫米飯 清蒸鱸魚 滷豆皮 清炒菠菜 蕃茄豆芽湯		銀耳湯
3/27	五	軟式香蒜麵包 光泉鮮奶	五穀飯 咖哩豬肉 金針菇炒蛋 清炒空心菜 薏仁排骨湯		黑糖骰子饅頭 麥茶
3/30	一	水煮蛋	紅藜飯 打拋豬肉 大黃瓜燴川耳 清炒小白菜 魚丸湯		紅豆湯
3/31	二	超軟白吐司 光泉豆漿	有機白飯 麻油雞 泰式打拋鵝蛋 結菜鮮蔬 蔬菜肉絲湯		牛奶起司饅頭

菜單設計：陳盈妤

園主任：吳姿儀

校長：林其賢

\* 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。