## 聖約翰幼兒園113年3月餐點表

		<b>工作的</b> 加加加加加加加加加加加加加加加加加加加加加加加加加加加加加加加加加加加加	ı
日期	上午點心	<b>羊 餮</b>	下半點心
3/1 (五)	五米穀片	白醬豬肉燴飯、紫菜小魚湯	慶生會蛋糕
3/4 ( <b>-</b> )	芝麻包	青蒜內丁、滷蘿蔔、應時青菜、味噌蛋花湯	麥片粥
3/5 ( <b>二</b> )	營養土司	香滷肉燥、雞搓、應時青菜、南瓜排骨湯	烏龍麵
3/6 (三)	鲜奶饅頭	日式和風咖哩飯、蔬菜豆腐湯	珍珠丸子
3/7 (四)	茶葉蛋	一等內羹、葱花蛋、應時青菜、蘿蔔排骨湯	大滷麵
3/8 ( <u>A</u> )	小餐包	奶油銀魚玉米飯、鲜蔬蛋花湯	古早味麵線
3/11 (-)	鲜肉包	炸醬內丁、脆炒洋芋、應時青菜、大黃瓜湯	柱圆粥
3/12 (二)	燒賣	煎香腸、燴雙鲜、應時青菜、甘藍菜湯	什錦米粉
3/13 (三)	黑糖饅頭	蒜香什錦炒麵、芥菜雞湯湯	海苔壽司
3/14 (四)	水煮蛋	糖醋肉醬、蔥爆豆皮、應時青菜、味噌豆腐湯	客家發糕
3/15 (五)	海綿蛋糕	培根高麗菜炒飯、酸白菜肉片湯	四神湯
3/18 ( <b>-</b> )	竹荀包	炸雞塊、鐵板豆腐、應時青菜、酸菜豬血湯	雙色甜湯
3/19 (二)	雙莓土司	瓜仔肉、炒甜不辣、應時青菜、青木瓜排骨湯	香菇肉焿
3/20 (王)	花樣饅頭	菠蘿香腸炒飯、應時青菜、菠菜蛋花湯	蘿蔔糕
3/21 (四)	主米炒蛋	葱燒肉柳、五色豆、應時青菜、紫菜湯	義大利麵
3/22 (五)	菠蘿餐包	2.米奶油雞肉燉飯、黃豆芽排骨湯	蔬菜麵
3/25 ( <del>-</del> )	奶黄包	三杯雞丁、吻魚豆干、應時青菜、鲜菇湯	香菇油飯
3/26 ( <b>二</b> )	鲔鱼三明治	味噌燒內、炒三絲、應時青菜、蓮藕湯	麵疙瘩
3/27 (王)	山東饅頭	<b>什錦鲜蔬豬柳燴飯、五米排骨湯</b>	餛飩湯
3/28 ( 🛭 )	鲜奶土司	海带燒肉、涼拌千絲、應時青菜、大黃瓜排骨湯	青菜蛋花麵
3/29 (五)	紅豆餐包	<b>内絲蛋炒飯、應時青菜、蔬菜豆腐湯</b>	八寶粥
业大周一块佑用周尧础为会社。			

\*本園一律使用國產豬內食材。

<sup>\*</sup>餐點設計:參考 幼兒健康食譜(臺北市教育局出版)。 \*每日皆供應時令水果,午餐提供雜糧飯或地瓜飯。 \*點餐內容會隨市場狀況或配合課程活動而略作彈性調整。