

聖約翰幼兒園113年8月餐點表

日期	上午點心	午 餐	下午點心
8/1 (四)	蒸玉米、水果	黃瓜炒肉絲、蒸蛋、應時青菜、牛蒡排骨湯	巧達濃湯麵
8/2 (五)	黑糖饅頭、水果	白醬鮮菇燉飯、蒲仔湯	慶生蛋糕
8/5 (一)	奶油捲、水果	豆腐丸子、紅燒海帶、應時青菜、蘿蔔排骨湯	肉鬆飯糰
8/6 (二)	草莓三明治、水果	糖醋肉燥、炸雞捲、應時青菜、苦瓜雞湯	香菇油飯
8/7 (三)	雙色捲、水果	海南雞飯、黃豆芽雞湯	麥片粥
8/8 (四)	水煮蛋、水果	香菇肉燥、滷花生海帶、應時青菜、海帶芽湯	仙草蜜
8/9 (五)	鮮肉包、水果	培根高麗菜飯、田園蔬菜湯	什錦炒麵
8/12 (一)	鮮奶麵包、水果	茄汁雞丁、燴雙色花椰、應時青菜、玉米排骨湯	銀耳蓮子湯
8/13 (二)	鮭魚吐司、水果	打拋豬肉、紅燒洋芋、應時青菜、海帶芽豆腐湯	蔥香米粉
8/14 (三)	銀絲捲、水果	竹筍排骨粥、炒甜不辣、應時青菜	麻醬麵
8/15 (四)	魯蛋、水果	梅干肉丸、蔥花蛋、應時青菜、冬瓜魚丸湯	關東煮
8/16 (五)	芝麻包、水果	什錦鮮菇炊飯、應時青菜、酸菜湯	綠豆米苔目
8/19 (一)	麻糬麵包、水果	蕃茄肉醬、三杯杏鮑菇、應時青菜、味噌湯	珍珠丸子
8/20 (二)	起司吐司、水果	筍絲炒肉絲、紅燒百頁、應時青菜、胡瓜排骨湯	皮蛋瘦肉粥
8/21 (三)	鮮奶饅頭、水果	什錦蔬菜炒麵、筍絲排骨湯	茄汁通心粉
8/22 (四)	玉米穀片、水果	紅燒肉、滷蛋、應時青菜、南瓜排骨湯	肉燥麵
8/23 (五)	蔥肉包、水果	肉絲玉米炒飯、應時青菜、火鍋湯	香菇肉羹
8/26 (一)	熱狗麵包、水果	紅燒翹腿、絲瓜燴豆腐、應時青菜、貢丸湯	水餃
8/27 (二)	鮮奶吐司、水果	香菇肉燥、滷豆干、應時青菜、味噌蛋花湯湯	麵疙瘩
8/28 (三)	黑糖饅頭、水果	竹筍肉羹燴飯、蕃茄豆腐湯	關東煮
8/29 (四)	蒸地瓜、水果	炸雞塊、蒸蛋、應時青菜、紫菜湯	紅豆湯圓
8/30 (五)	奶皇包、水果	日式咖哩飯、山藥排骨湯	餛飩湯

*本園一律使用國產豬肉食材。

*餐點設計：參考 幼兒健康食譜（臺北市教育局出版）。

*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。