

聖約翰幼兒園114年8月餐點表

日期	上午點心	午 餐	下午點心
8/4 (一)	黑糖饅頭、水果	白醬鮮菇燉飯、蒲仔湯	巧達濃湯麵
8/5 (二)	馬芬堡、水果	黃瓜炒肉絲、蒸蛋、應時青菜、牛蒡排骨湯	肉鬆飯糰
8/6 (三)	豆沙包、水果	海南雞飯、蘿蔔排骨湯	慶生蛋糕
8/7 (四)	黑糖饅頭、水果	馬鈴薯燉肉、炒木耳、應時青菜、田園蔬菜湯	香菇油飯
8/8 (五)	水煮蛋、水果	雙椒炒肉、紅燒海帶、應時青菜、黃豆芽雞湯	煎蘿蔔糕
8/11 (一)	鮮奶饅頭、水果	培根高麗菜飯、苦瓜雞湯	綠豆西米露
8/12 (二)	奶油餐包、水果	香菇肉燥、滷花生海帶、應時青菜、海帶芽湯	銀耳蓮子湯
8/13 (三)	奶皇包、水果	竹筍排骨粥、滷烏蛋	麻醬麵
8/14 (四)	花生吐司、水果	打拋豬肉、洋蔥炒蛋、應時青菜、海帶芽豆腐湯	米粉湯
8/15 (五)	烤地瓜、水果	茄汁雞丁、燴雙色花椰、應時青菜、番茄玉米湯	南瓜煎餅
8/18 (一)	蔥花捲、水果	什錦鮮菇炊飯、酸菜湯	關東煮
8/19 (二)	鮮奶饅頭、水果	梅干肉燥、番茄炒蛋、炒秀珍菇、冬瓜魚丸湯	綠豆西米露
8/20 (三)	起司吐司、水果	雞肉咖哩、蘿蔔丸子湯	珍珠丸子
8/21 (四)	芝麻包、水果	蕃茄肉醬、洋蔥炒蛋、應時青菜、胡瓜排骨湯	皮蛋瘦肉粥
8/22 (五)	茶葉蛋、水果	什錦蔬菜炒麵、筍絲排骨湯	茄汁通心粉
8/25 (一)	玉米穀片、水果	玉米雞肉炒飯、火鍋湯	肉燥麵
8/26 (二)	蔥肉包、水果	紅燒肉、滷蛋、雙色花椰、南瓜排骨湯	香菇肉羹
8/27 (三)	小餐包、水果	什錦肉絲燴飯、蕃茄豆腐湯	水餃
8/28 (四)	蒸玉米、水果	香菇肉燥、滷豆干、應時青菜、味噌蛋花湯	麵疙瘩
8/29 (五)	茶葉蛋、水果	芋香排骨粥、滷豆干	豆皮壽司

- *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。