

聖約翰幼兒園114年9月餐點表

日期	上午點心	午 餐	下午點心
9/1 (一)	芝麻包、水果	什錦炒河粉、黃瓜排骨湯	水餃
9/2 (二)	餐包、水果	地瓜粥、瓜仔肉、菜脯蛋、應時青菜	香菇油飯
9/3 (三)	蔥花捲、水果	洋蔥豬柳丼飯、味噌湯	綠豆地瓜
9/4 (四)	燒賣、水果	糖醋魚柳、燴豆腐、應時青菜、蘿蔔排骨湯	餛飩麵
9/5 (五)	鮮肉包、水果	筍絲肉羹飯、南瓜湯	廣東粥
9/8 (一)	奶黃包、水果	白醬雞肉燴飯、蓮藕排骨湯	紅豆糯米粥
9/9 (二)	沙拉吐司、水果	打拋豬、炒甜不辣、魯白蘿蔔、黃瓜排骨湯	米粉湯
9/10 (三)	黑糖饅頭、水果	什錦炒麵、玉米排骨湯	珍珠丸子
9/11 (四)	玉米炒蛋、水果	鼓汁肉丁、螞蟻上樹、應時蔬菜、鳳梨苦瓜雞湯	綜合粉條
9/12 (五)	銀絲捲、水果	和風咖哩飯、酸菜豬血湯	肉絲雞蛋麵
9/15 (一)	奶油麵包、水果	海南雞飯、蒲仔排骨湯	義大利麵
9/16 (二)	竹筍包、水果	炸雞塊、蒸蛋、應時青菜、貢丸排骨湯	肉鬆飯糰
9/17 (三)	起司麵包、水果	洋蔥豬柳、蔥爆豆干、應時青菜、四神湯	銀耳蓮子湯
9/18 (四)	玉米穀片、水果	麻婆豆腐、雙色玉米、應時青菜、牛蒡排骨湯	客家粿仔條
9/19 (五)	魯蛋、水果	炒烏龍麵、海帶芽湯	仙草湯
9/22 (一)	奶油吐司、水果	培根高麗菜炒飯、酸菜白肉湯	絲瓜麵線
9/23 (二)	豆沙包、水果	肉末悶芋絲、蔥燒豆腐、應時蔬菜、什錦菇湯	古早味麵線
9/24 (三)	水煮蛋、水果	雞柳蓋飯、番茄豆腐湯	香菇肉羹
9/25 (四)	蒸地瓜、水果	梅干扣肉、蒸蛋、應時青菜、味噌湯	關東煮
9/26 (五)	鮮奶饅頭、水果	金瓜炒米粉、青菜蛋花湯	雙色湯圓
9/29 (一)	教師節補假一天		
9/30 (二)	肉包、水果	香菇肉燥、滷海帶、應時青菜、黃瓜排骨湯	巧達濃湯

*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。