

聖約翰幼兒園115年3月餐點表

日期	上午點心	午 餐	下午點心
3/2 (一)	威光餅、水果	海南雞飯、味噌小魚湯	水煮蛋、蔬菜湯
3/3 (二)	鮮奶吐司、水果	香滷肉燥、雞捲、炒高麗菜、南瓜排骨湯	五彩湯圓
3/4 (三)	菠蘿麵包、水果	奶油雞肉義大利麵、玉米濃湯	慶生會蛋糕
3/5 (四)	玉米脆片、鮮奶、水果	地瓜粥、蔥炒雞柳、洋葱蛋、炒油菜	肉燥麵
3/6 (五)	草莓三明治、水果	糖醋肉醬、燒豆腐、炒菠菜、鮮蔬蛋花湯	香菇肉末粥
3/9 (一)	魷豆餐包、水果	蔥花銀魚玉米飯、大黃瓜湯	香鬆飯糰
3/10 (二)	蘇打餅、豆漿、水果	魚排、燴雙椰菜、炒高麗菜、大頭菜湯	米粉湯
3/11 (三)	果醬吐司、水果	什錦炒麵、藥膳雞湯	蔬菜煎
3/12 (四)	蔥花捲、水果	香滷肉丁、蔥炒豆皮、炒大白菜、味噌丸子湯	湯餃
3/13 (五)	芋泥包、水果	唐揚雞塊、蒸蛋、炒油菜、蘿蔔肉片湯	四神粥
3/16 (一)	克林姆餐包、水果	高麗菜飯、酸菜豬血湯	茄汁義大利麵
3/17 (二)	肉包、水果	瓜仔肉、炒甜不辣、炒青江菜、青木瓜排骨湯	古早味肉燥
3/18 (三)	雞蛋饅頭、水果	玉米雞丁蛋炒飯、蔬菜豆腐湯	蘿蔔糕
3/19 (四)	沙拉吐司、水果	蔥爆肉絲、滷豆腐、炒高麗菜、紫菜湯	炸醬麵
3/20 (五)	奶黃包、水果	三杯雞、炒豆干、炒酸菜木耳、黃豆芽排骨湯	魷豆糯米粥
3/23 (一)	馬拉糕、水果	南瓜雞肉麵、丸子蛋花湯	香菇油飯
3/24 (二)	蒸玉米、水果	味噌雞肉片、炒三絲、炒白菜、蓮藕湯	古早味豆花
3/25 (三)	小饅頭、水果	什錦鮮蔬豬柳燴飯、玉米排骨湯	雞蛋麵
3/26 (四)	煉乳三明治、水果	海帶燒肉、螞蟻上樹、炒高麗菜、藥膳雞湯	黑糖發糕
3/27 (五)	黑糖捲、水果	玉米雞丁、麻婆豆腐、炒豆芽、蛋花湯	蔬菜粥
3/30 (一)	蔓越莓餐包、水果	大海麵、羅宋湯	關東煮
3/31 (二)	烤地瓜、水果	蘿蔔燻肉、玉米炒蛋、應時青菜、冬瓜湯	銀耳蓮子湯

***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）。**

***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。**