

聖約翰幼兒園114年5月餐點表

日期	早點	午 餐	下午點心
5/1 (五)	五一勞動節休假		
5/4 (一)	紅豆麵包、水果	蔥油雞飯、蔬菜蛋花湯	肉鬆飯糰
5/5 (二)	鮮奶吐司、水果	梅干絞肉、豆腐燒蛋、炒高麗菜、大頭菜排骨湯	擔仔麵
5/6 (三)	小饅頭、水果	炒什錦米苔目、鮮蔬肉片湯	慶生會蛋糕
5/7 (四)	蒸地瓜、水果	打拋雞、蔥爆豆干、炒青江菜、黃豆芽雞湯	香菇油飯
5/8 (五)	奶皇包、水果	醬燒翹腿、炒海帶絲、炒豆芽菜、蘿蔔排骨湯	玉米雞茸粥
5/11 (一)	奶油餐包、水果	和風銀魚炊飯、牛蒡湯	豆皮壽司
5/12 (二)	花生三明治、水果	滷桂竹筍、紅蘿蔔炒蛋、炒高麗菜、南瓜排骨湯	香菇肉羹
5/13 (三)	竹筍包、水果	什錦燴飯、山藥雞湯	粉條甜湯
5/14 (四)	玉米脆片、水果	三杯雞、炒甜不辣、炒蚵仔白、酸菜豬血湯	古早味麵線
5/15 (五)	銀絲卷、水果	黃豆燒肉、煎雞捲、炒青江菜、蕃茄蛋花湯	紅豆糯米粥
5/18 (一)	羅宋麵包、水果	筍絲肉羹飯、冬瓜排骨湯	水餃
5/19 (二)	藍莓三明治、水果	清蒸魚、炒三絲、炒油菜、竹筍湯	炸醬麵
5/20 (三)	鮮肉包、水果	鮮菇肉丁炊飯、蔬菜丸子湯	義大利通心粉
5/21 (四)	蒸地瓜、水果	南瓜粥、醬燒雞丁、蔥炒豆皮、炒小白菜	黑糖發糕
5/22 (五)	雙色饅頭、水果	四季豆炒絞肉、蒸蛋、炒空心菜、香菇雞湯	蔬菜粥
5/25 (一)	小餐包、水果	肉絲蛋炒烏龍麵、什錦火鍋湯	大阪煎
5/26 (二)	沙拉吐司、水果	紅燒肉、花生滷海帶、炒油菜、味噌豆腐湯	餛飩湯
5/27 (三)	南瓜饅頭、水果	白醬燴飯、蔬菜吻仔魚湯	仙草蜜
5/28 (四)	蒸地瓜、水果	京醬肉丁、蕃茄豆腐、炒高麗菜、芋頭排骨湯	珍珠丸子
5/29 (五)	黑糖捲、水果	瓜仔肉、滷豆包、炒A菜、大黃瓜排骨湯	皮蛋瘦肉粥

*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。