

# 聖約翰幼兒園115年6月餐點表

日期	早餐	午 餐	下午點心
6/1 (一)	菠蘿麵包、水果	日式和風雞柳飯、海帶芽排骨湯	義大利麵
6/2 (二)	花生三明治、水果	糖醋腿肉、玉米炒蛋、炒小白菜、南瓜排骨湯	雙色米苔目
6/3 (三)	銀絲卷、水果	咖哩豬肉飯、冬瓜丸子湯	慶生會蛋糕
6/4 (四)	蒸地瓜、水果	筍丁蒸肉、蔥燒豆腐、炒青江菜、玉米排骨湯	香菇油飯
6/5 (五)	芝麻包、水果	醬爆雞丁、蕃茄炒蛋、炒高麗菜、黃豆芽雞湯	玉米雞茸粥
6/8 (一)	黑糖饅頭、水果	五彩什錦炒麵、番茄豆腐湯	海苔飯團
6/9 (二)	草莓三明治、水果	豆腐燒肉末、螞蟻上樹、炒大陸妹、蔬菜排骨湯	地瓜綠豆湯
6/10 (三)	紅豆麵包、水果	什錦鮮蔬肉羹飯、味噌小魚湯	關東煮
6/11 (四)	蒸玉米、水果	煎香腸、蔥炒絲瓜、炒空心菜、牛蒡湯	珍珠丸子
6/12 (五)	豆沙包、水果	竹筍炒肉絲、薑絲炒木耳、炒青江菜、蒜頭雞湯	紫米紅豆粥
6/15 (一)	羅宋麵包、水果	白醬雞肉飯、蔬菜蛋花湯	雞絲涼麵
6/16 (二)	鮮奶吐司、水果	醬燒翅小腿、魯蘿蔔、炒高麗菜、豆腐湯	仙草奶凍
6/17 (三)	黑糖捲、水果	什錦炒烏龍麵、竹筍湯	絲瓜麵線
6/18 (四)	蒸地瓜、水果	馬鈴薯燉肉、炒甜不辣、炒蚵仔白、味噌海帶芽湯	水餃
6/19 (五)	6/19-6/21端午連假		
6/22 (一)	奶油餐包、水果	奶油玉米吻魚炒飯、紫菜湯	雙醬乾麵
6/23 (二)	全麥土司、水果	紅燒肉、滷烏蛋、白菜滷、玉米排骨湯	黑糖豆花
6/24 (三)	蔥花捲、水果	海南雞飯、鮮蔬丸子湯	餛飩湯
6/25 (四)	蒸玉米、水果	薑汁肉片、紅燒豆腐、炒青江菜、香菇雞湯	燒賣
6/26 (五)	芋泥包、水果	香菇肉燥、紅蘿蔔炒蛋、炒油菜、山藥排骨湯	蛋花麵
6/29 (一)	小餐包、水果	上海菜飯、莧菜吻魚湯	檸檬愛玉
6/30 (二)	奶皇包、水果	蔥爆雞柳、魚丸溜黃瓜、炒高麗菜、玉米濃湯	米粉湯

\*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。