

聖約翰幼兒園115年9月餐點表

日期	上午點心	午 餐	下午點心
9/1 (二)	蒸地瓜、水果	雜糧粥、香菇肉燥、菜脯蛋、炒高麗菜	麻油雞飯
9/2 (三)	蔥花捲、水果	洋葱豬柳丼飯、味噌湯	慶生會蛋糕
9/3 (四)	燒賣、水果	魚排、燴豆腐、炒青江菜、蘿蔔排骨湯	餛飩麵
9/4 (五)	鮮肉包、水果	竹筍炒肉絲、滷海帶、炒大白菜、南瓜湯	廣東粥
9/7 (一)	馬拉糕、水果	白醬雞肉燴飯、蓮藕排骨湯	綠豆地瓜
9/8 (二)	沙拉吐司、水果	醬燒翹腿、炒甜不辣、魯白蘿蔔、黃瓜排骨湯	米粉湯
9/9 (三)	黑糖饅頭、水果	什錦炒麵、酸菜豬血湯	珍珠丸子
9/10 (四)	蒸玉米、水果	馬鈴薯燉雞、螞蟻上樹、炒高麗菜、玉米排骨湯	綜合粉條
9/11 (五)	奶黃包、水果	鼓汁肉丁、炒豆皮、燙花椰、鳳梨苦瓜雞湯	肉末雞蛋粥
9/14 (一)	蒸地瓜、水果	海南雞飯、胡瓜排骨湯	義大利麵
9/15 (二)	草莓吐司、水果	雞塊、魯烏蛋、炒青江菜、貢丸排骨湯	肉鬆飯糰
9/16 (三)	小餐包、水果	烏龍炒麵、炒韭黃甜不辣、海帶芽湯	銀耳蓮子湯
9/17 (四)	玉米穀片、鮮奶、水果	麻婆豆腐、玉米炒蛋、炒木耳、牛蒡排骨湯	客家米苔目
9/18 (五)	鮮奶饅頭、水果	洋葱豬柳、蔥爆豆干、炒白菜、四神湯	皮蛋瘦肉粥
9/21 (一)	豆沙包、水果	培根高麗菜炒飯、酸菜白肉湯	絲瓜麵線
9/22 (二)	奶油吐司、水果	肉末悶芋丁、蔥燒豆腐、炒空心菜、什錦菇湯	古早味麵線
9/23 (三)	蘇打餅、牛奶、水果	雞柳蓋飯、炒玉米、番茄豆腐湯	香菇肉羹
9/24 (四)	蒸地瓜、水果	梅干扣肉、蒸蛋、炒高麗菜、味噌湯	香菇雞肉粥
9/25 (五)	9/25-9/28中秋教師連假		
9/29 (二)	芝麻包、水果	打拋豬肉、滷海帶、炒青江菜、黃瓜排骨湯	水餃
9/30 (三)	黑糖捲、水果	什錦炒河粉、火鍋蔬菜湯	關東煮

*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。

*若市場供應不足需作調整，適時調整為其他蔬菜，如空心菜、豆芽菜、地瓜葉、蚵仔白、A菜等等。