聖約翰幼兒園115年11月餐點表

日期	上午點心	午　　餐	下午點心
11/2（一）	芝麻包、水果	肉絲蛋炒飯、冬瓜排骨湯	紅豆甜湯
11/3（二）	餐包、水果	黃瓜雞丁、紅蘿蔔炒蛋、炒青江菜、山藥排骨湯	麵疙瘩
11/4（三）	銀絲卷、水果	白醬培根義大利麵、花椰菜湯	古早味蛋糕
11/5（四）	蒸地瓜、水果	黃豆滷肉、炒睫毛菜、炒高麗菜、黃豆芽雞湯	茶葉蛋、麥茶
11/6（五）	蘇打餅、豆漿、水果	三杯雞肉、洋蔥炒蛋、炒油菜、大黃瓜魚丸湯	雞茸玉米粥
11/9（一）	奶黃包、水果	玉米蔥香雞丁炒飯、蛋花湯	餛飩湯
11/10（二）	燒賣、水果	打拋豬肉、蔥炒豆皮、炒小白菜、紫菜湯	麻油雞飯
11/11（三）	小饅頭、水果	鮮蔬雞肉燴飯、蘿蔔玉米湯	紅豆豆花
11/12（四）	黃金捲、水果	瓜仔肉、炒蔥蛋、炒白菜、南瓜湯	米苔苜湯
11/13（五）	鮮肉包、水果	唐揚雞塊、紅燒豆腐、炒A菜、酸菜豬血湯	紅豆糯米粥
11/16（一）	蔥花捲、水果	綜合鮮蔬炒麵、丸子湯	肉鬆飯糰
11/17（二）	馬拉糕、水果	馬鈴薯燉雞、炒秀珍菇、炒高麗菜、香菇雞湯	粿仔條湯
11/18（三）	鮮奶吐司、水果	和風銀魚炊飯、白菜豆腐湯	蓮子銀耳湯
11/19（四）	芋泥包、水果	糖醋雞柳、 紅燒麵腸 、炒青江菜、海帶芽湯	義大利麵
11/20（五）	蒸玉米、水果	紅燒魚、炒豆干、炒花椰菜、葫瓜湯	八寶粥
11/23（一）	雞蛋小饅頭、水果	咖哩雞肉飯、鮮蔬湯	麻醬麵
11/24（二）	紅豆麵包、水果	蘿蔔燒肉、滷海帶、炒油菜、牛蒡雞湯	綠豆地瓜湯
11/25（三）	花生三明治、水果	什錦燴飯、空心菜湯	蘿蔔糕
11/26（四）	雙色饅頭、水果	滷翅腿、蒸蛋、炒高麗菜、青木瓜湯	豆皮壽司
11/27（五）	烤地瓜、水果	香菇肉燥、滷蘿蔔、炒豆芽菜、藥膳雞湯	蔬菜粥
11/30（一）	黑糖捲、水果	海南雞飯、玉米濃湯	鮪魚三明治

*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。
*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。