

星期		上午點心		中餐						下午點心									
12/18 (一)	食譜	豆皮壽司		水餃		滷味		雞蓉玉米濃湯		雞蓉玉米濃湯	水果	小雞塊	麥茶	五穀根莖類	豆魚肉蛋奶	蔬菜類	水果類		
	食材	豆皮 醋 糯米飯 芝麻		水餃		大豆乾 海帶結 滷蛋		玉米濃湯 玉米粒 馬鈴薯 丁 水洗蛋		洋葱 雞絞肉 紅蘿蔔	橘子	小雞塊	炒麥	V	V	V	V		
12/19 (二)	食譜	小銀絲卷	鮮奶	白飯	塔香豬肉片		番茄炒蛋		蒜炒大陸妹		金針排骨湯	水果	絲瓜蛋麵線		五穀根莖類	豆魚肉蛋奶	蔬菜類	水果類	
	食材	蛋 麵粉 椰子油	鮮奶	白米	豬肉片 洋葱 九層塔 蒜 醬油少許		大番茄 水洗蛋		大陸妹 蒜少許		乾金針 排骨	火龍果	絲瓜 水洗蛋 白麵線		V	V	V	V	
12/20 (三)	食譜	玉米蛋餅		糙米飯	鹽酥虱目魚柳		絲瓜炒蛋		咖哩白花椰菜		冬瓜蛤蜊湯	水果	港式蘿蔔糕		五穀根莖類	豆魚肉蛋奶	蔬菜類	水果類	
	食材	玉米粒 蛋 麵粉		糙米 白米	虱目魚柳 胡椒鹽 太白粉 地瓜粉		蛋 絲瓜		白花椰菜 洋葱 蒜仁少許 咖哩粉		冬瓜丁 蛤蜊 薑絲	香蕉	蘿蔔 糯米		V	V	V	V	
12/21 (四)	食譜	牛奶饅頭	豆漿	白飯	麵輪滷肉		吻仔魚烘蛋		蒜炒包心白菜		牛蒡排骨湯	水果	牛奶波蘿麵包		五穀根莖類	豆魚肉蛋奶	蔬菜類	水果類	
	食材	牛奶 麵粉 糖	豆漿	白米	素鴨肉 雞肉丁 豬絞肉 鮮香菇 蒜		吻仔魚 水洗蛋 蒜		包心白菜 蒜		牛蒡 排骨 鮮香菇	柳丁	蛋 麵粉 牛奶		V	V	V	V	
12/22 (五) (蔬食日)	食譜	杯子蛋糕					素牛肉麵					水果	豆花		五穀根莖類	豆魚肉蛋奶	蔬菜類	水果類	
	食材	蛋 砂糖 麵粉 鮮奶油			(素)菇王沙茶醬 素燉肉		素羊肉 素鴨肉 冰糖 油麵		滷白蘿蔔 紅蘿蔔 老薑 小白菜 玉米塊		香蕉 柳丁 水果拼盤	黃豆 水		V	V	V	V		
		上午點心		中餐						下午點心									
12/25 (一)	食譜	草莓厚片土司		白飯	宮保雞丁		菇菇絲瓜		蒜炒空心菜		蛤蜊鮮魚湯	水果	牛舌餅	麥茶	五穀根莖類	豆魚肉蛋奶	蔬菜類	水果類	
	食材	白吐司、草莓醬		白米	雞腿仁 香酥油花生 蔥 蒜		絲瓜 鴻喜菇		空心菜 蒜 薑絲		蛤蜊 魚皮 虱目魚柳 薑絲 少許	芭樂	牛舌餅	炒麥	V	V	V	V	
12/26 (二)	食譜	玉米脆片	鮮奶	蔬菜滑蛋豬肉燴飯				滷蛋		奶酪		水果	蘿蔔玉米黑輪湯		五穀根莖類	豆魚肉蛋奶	蔬菜類	水果類	
	食材	玉米粉 牛奶 麵粉 糖	鮮奶	紅蘿蔔 (刨皮) 蔥 玉米粒 太白粉 豬肉片 水洗蛋 高麗菜 金針菇 洋葱 白飯				滷蛋		奶酪		香蕉	白蘿蔔 黑輪		V	V	V	V	
12/27 (三)	食譜	牛奶蒸果子		油麵	雞絲乾拌麵				鮮蔬小黃瓜		玉米蛋花湯		水果	地瓜薯條		五穀根莖類	豆魚肉蛋奶	蔬菜類	水果類
	食材	蛋 玉米澱粉 麵粉		油麵	熟雞肉絲 油蔥酥 蒜仁 芝麻醬 高麗菜 豆芽菜 油麵				小黃瓜 玉米筍 紅蘿蔔絲 濕黑木耳絲		玉米粒 水洗蛋 蔥		蘋果	地瓜		V	V	V	V
12/28 (四)	食譜	金絲捲	豆漿	白飯	香酥魚		番茄炒蛋		蒜炒高麗菜		鳳梨苦瓜湯	水果	布丁		五穀根莖類	豆魚肉蛋奶	蔬菜類	水果類	
	食材	蛋 麵粉 椰子油	豆漿	白米	巴沙魚片 炸粉 鹽/胡椒		大番茄 水洗蛋		高麗菜 蒜		鳳梨醬 雞腿仁 苦瓜	橘子	砂糖、果糖、雞蛋、植物油、焦糖		V	V	V	V	
12/29 (五) (蔬食日)	食譜	鹹蛋糕		醬油炒飯				清炒山東白菜		當歸素肉湯		水果	天然雙色麵包		五穀根莖類	豆魚肉蛋奶	蔬菜類	水果類	
	食材	蛋 麵粉 鹽		素火腿 水洗蛋 熟黑芝麻粒 高麗菜絲 乾香菇 玉米粒 毛豆 仁 紅蘿蔔丁 白飯				山東白菜 鮮香菇 薑		素鴨肉片 薑絲 當歸滷 素羊肉		橘子 蘋果 水果拼盤	麵粉 酵粉		V	V	V	V	

承辦人： 護士楊秀雲

園長： 石素瑜

家長簽名：

★本園一律使用國產豬食材(不提供牛肉) 採用水洗蛋

★★本園提供教育部校園食材登入平臺2.0

★本園部分食材含有 蛋 魚類 大豆 甲殼類 牛奶 花生 芝麻等不適合對其過敏體質者食用。

