桃園市私立興國幼兒園餐點設計 - 111年4月

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 111年4月 | | 早 點 | 主 食 | 午 點 |
| 4/1 | 五 | 糙米銀魚粥 | 地瓜飯、豉汁排骨、滷豆干、季節時蔬、冬瓜排骨湯 | 豆花QQ |
| 4/6 | 三 | 肉羹麵線 | 胚芽飯、咖哩雞丁、紅燒豆腐、季節時蔬、菠菜吻仔魚湯 | 擔仔麵 |
| 4/7 | 四 | 鮪魚三明治、麥茶 | 白米飯、胡瓜鑲肉、涼拌素雞、季節時蔬、木須金菇湯 | 壽司 |
| 4/8 | 五 | 茄汁通心麵 | 燕麥飯、麥克雞塊、蘿蔔燒麵輪、季節時蔬、蒜頭雞湯 | 小肉包、枸杞茶 |
| 4/11 | 一 | 山藥瘦肉粥 | 糙米飯、銀芽炒雞絲、魚香烘蛋、季節時蔬、鮮菇湯 | 絲瓜麵線 |
| 4/12 | 二 | 三分拉麵 | 咖哩肉絲炒飯、季節時蔬、冬瓜干貝湯 | 豆沙包、梅子汁 |
| 4/13 | 三 | 大滷麵 | 白米飯鳳梨雞丁、豆皮炒瓠瓜、季節時蔬、三色豆腐羹 | 香菇粄條湯 |
| 4/14 | 四 | 雞絲麵 | 紫米飯、肉絲杏鮑菇、客家小炒、季節時蔬、木瓜排骨湯 | 蘿蔔糕湯 |
| 4/15 | 五 | 藍莓吐司、牛奶 | 地瓜飯、家常燉肉、九層塔煎蛋、季節時蔬、菜脯雞湯 | 黑糖麥餅 |
| 4/18 | 一 | 干貝蔬菜粥 | 燕麥飯、綜合滷味、芹菜炒甜不辣、季節時蔬、紫菜蛋花湯 | 酸辣湯餃 |
| 4/19 | 二 | 地瓜煎餅 | 糙米飯、橙汁肉片、燒洋芋、季節時蔬、蓮子排骨湯 | 芋香西米露 |
| 4/20 | 三 | 麵線糊 | 義大利貝殼麵、季節時蔬、白菜羹 | 蔬菜拉麵 |
| 4/21 | 四 | 葡萄吐司 | 胚芽飯、味噌肉、香菇燴芥蘭、季節時蔬、蘿蔔大骨湯 | 皮蛋瘦肉粥 |
| 4/22 | 五 | 蔥油餅 | 白米飯、香酥芝麻里肌、扁魚白菜燉、季節時蔬、黃瓜魚板湯 | 奶油小餐包、仙草茶 |
| 4/25 | 一 | 肉骨茶糙米粥 | 糙米飯、豬丼、木耳炒麵腸、季節時蔬、榨菜肉絲湯 | 藍莓三明治、麥茶 |
| 4/26 | 二 | 小籠包、豆漿 | 什錦炒麵、季節時蔬、雙色蘿蔔湯 | 紅豆紫米粥 |
| 4/27 | 三 | 高麗菜煎餅 | 地瓜飯、豆腐鑲肉、金茸細粉、季節時蔬、冬瓜文蛤湯 | 烤地瓜、梅子汁 |
| 4/28 | 四 | 油豆腐意麵 | 燕麥飯、糖醋雞柳、芹菜干絲、季節時蔬、青菜蛋花湯 | 炸醬麵 |
| 4/29 | 五 | 高麗菜水餃 | 南瓜飯、魚香肉絲、雞絲豆芽、季節時蔬、紫菜魚丸湯 | 紅豆餅、決明茶 |