

桃園市私立興國幼兒園餐點設計 - 112年3月

112年3月		早 點	主 食	午 點
3/01	三	絲瓜粥、水果	糙米飯、椒鹽魚柳、竹筍炒肉絲、季節時蔬、香芹貢丸湯	烏龍湯麵
3/02	四	玉米蛋餅、水果	南瓜飯、彩椒雞丁、麻婆豆腐、季節時蔬、竹筍排骨湯	沙茶冬粉
3/03	五	紅豆土司、桂圓茶、水果	紫米飯、佛跳牆、魚香烘蛋、季節時蔬、玉米排骨湯	布丁
3/06	一	枸杞瘦肉粥、水果	白米飯、梅干扣肉、魚板蒸蛋、季節時蔬、木須金菇湯	飛機餅乾、麥香紅茶
3/07	二	高麗菜水餃、水果	小米飯、味噌肉、燒洋芋、季節時蔬、金針肉絲湯	紅豆紫米粥
3/08	三	蔥抓餅、水果	南瓜肉絲炒米粉、季節時蔬、豆腐味噌湯	油飯
3/09	四	通心麵、水果	糙米飯、栗子燒肉、滷豆干、季節時蔬、冬瓜文蛤湯	QQ米苔目
3/10	五	蔬菜雞肉粥、水果	南瓜飯、黑胡椒豬柳、蒜香海帶芽、季節時蔬、木瓜排骨湯	奶油小餐包、仙草茶
3/13	一	芋頭鹹粥、水果	紫米飯、梅子蒸豬排、胡蘿蔔炒蛋、季節時蔬、花瓜雞湯	油豆腐細粉
3/14	二	鍋貼、水果	白米飯、鹹蛋黃蒸肉、醬燒筍塊、季節時蔬、結頭菜大骨湯	香芹吻魚粥
3/15	三	肉絲湯麵、水果	小米飯、糖醋魚片、涼拌干絲、季節時蔬、酸辣湯	海鮮拉麵
3/16	四	蘿蔔糕湯、水果	糙米飯、玉米雞蓉、蛋酥白菜、季節時蔬、海帶大骨湯	鹹湯圓
3/17	五	什錦粥、水果	滷肉飯、滷蛋、季節時蔬、南瓜紅棗湯	豆花芋圓
3/20	一	三絲冬粉湯、水果	南瓜飯、白切肉、炒甜不辣、季節時蔬、蕃茄肉絲湯	小米麥片粥
3/21	二	香芹瘦肉粥、水果	紫米飯、山藥雞柳、肉絲杏鮑菇、季節時蔬、蘿蔔貢丸湯	肉羹麵線
3/22	三	小籠包、豆漿、水果	白米飯、紅燒獅子頭、木耳炒三絲、季節時蔬、香菇雞湯	日式關東煮
3/23	四	葡萄吐司、麥茶、水果	小米飯、炸香腸、蔥花蛋、季節時蔬、黃金魚蛋湯	玉米瘦肉粥
3/24	五	大滷麵、水果	糙米飯、橙汁肉片、三杯豆包、季節時蔬、鮮菇湯	薑汁地瓜湯
3/25	六	干貝蔬菜粥、水果	南瓜飯、芋頭肉片、三色蛋、季節時蔬、三絲丸子湯	桂圓八寶粥
3/27	一	切仔麵、水果	紫米飯、五香炸肉條、肉絲白菜燉、季節時蔬、青菜蛋花湯	鮪魚香芹粥
3/28	二	地瓜煎餅、水果	白米飯、青椒炒肉絲、螞蟻上樹、季節時蔬、蔬菜湯	擔仔麵
3/29	三	清粥小菜、水果	小米飯、台式滷翅小腿、百頁燴香菇、季節時蔬、干貝冬瓜湯	碗粿
3/30	四	紅豆餐包、米漿、水果	糙米飯、樹子蒸魚、涼拌素雞、季節時蔬、福菜肉片湯	蔬菜貓耳朵
3/31	五	三分拉麵、水果	南瓜飯、咖哩雞丁、魚香茄子、季節時蔬、牛蒡排骨湯	芋頭餅、決明子茶

