



桃園市私立興國幼兒園餐點設計 - 113年5月

113年5月		早 點	主 食	午 點
5/02	四	陽春麵、水果	小米飯、綜合滷味、雞捲、季節時蔬、木瓜排骨湯	刈包
5/03	五	魚丸冬粉湯、水果	糙米飯、三杯雞丁、九層塔煎蛋、季節時蔬、芹菜貢丸湯	小兔包、紅棗茶
5/06	一	糙米銀魚粥、水果	地瓜飯、豬井、酸菜炒素雞、季節時蔬、雙色蘿蔔湯	肉絲米粉湯
5/07	二	雞絲麵、水果	鳳梨蝦仁蛋炒飯、季節時蔬、冬瓜排骨湯	酸辣湯餃
5/08	三	營養饅頭、米漿、水果	紫米飯、茄汁燴魚片、家常豆腐、季節時蔬、蓮藕大骨湯	香菇米苔目
5/09	四	香煎蘿蔔糕、水果	白米飯、黃金雞、榨菜炒肉絲、季節時蔬、青菜豆腐湯	花豆豆花
5/10	五	雞蓉玉米粥、水果	小米飯、香酥芝麻里肌、玉米炒甜豆、季節時蔬、山藥雞湯	草莓吐司、麥茶
5/13	一	麻油麵線、水果	糙米飯、麥克雞塊、蛋酥白菜滷、季節時蔬、海帶排骨湯	綠豆湯
5/14	二	肉骨茶糙米粥、水果	地瓜飯、沙茶肉片、海帶滷麵輪、季節時蔬、玉米蛋花湯	桂圓甜米糕
5/15	三	花捲、五穀奶、水果	白米飯、客家小炒、燴鮮菇、季節時蔬、酸菜鴨血湯	紅豆芋圓
5/16	四	油豆腐意麵	小米飯、滷控肉、金針菇煎蛋、季節時蔬、海帶芽蛋花湯	皮蛋瘦肉粥
5/17	五	玉米脆片、牛奶、水果	糙米飯、豉汁排骨、木耳炒麵腸、季節時蔬、鳳梨雞湯	紅豆餅、冬瓜茶
5/20	一	絲瓜粥、水果	地瓜飯、胡瓜鑲肉、金茸細粉、季節時蔬、紫菜蛋花湯	烏龍湯麵
5/21	二	酸辣麵、水果	紫米飯、椒鹽魚柳、竹筍炒肉絲、季節時蔬、香芹貢丸湯	地瓜QQ
5/22	三	玉米蛋餅、水果	白米飯、香烤翅小腿、蕃茄炒蛋、季節時蔬、竹筍排骨湯	糙米排骨粥
5/23	四	滑蛋麵線、水果	小米飯、佛跳牆、魚香烘蛋、季節時蔬、魷魚羹湯	布丁
5/24	五	銀絲捲、桂圓茶、水果	糙米飯、彩椒雞丁、燴三鮮、季節時蔬、黃瓜魚板湯	麥餅、洛神花茶
5/27	一	枸杞瘦肉粥、水果	地瓜飯、梅干扣肉、魚板蒸蛋、季節時蔬、豆腐味噌湯	飛機餅乾、麥茶
5/28	二	蔥抓餅、水果	白米飯、味噌肉、燒洋芋、季節時蔬、金針肉絲湯	紅豆紫米粥
5/29	三	高麗菜水餃、水果	南瓜肉絲炒米粉、季節時蔬、蕃茄蛋花湯	油飯
5/30	四	通心麵、水果	小米飯、栗子燒肉、滷豆干、季節時蔬、冬瓜文蛤湯	QQ米苔目
5/31	五	蔬菜雞肉粥、水果	糙米飯、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