



桃園市私立興國幼兒園餐點設計 - 114年7月

114年7月		早 點	主 食	午 點
7/01	二	鍋貼、水果	南瓜飯、白切肉、炒甜不辣、季節時蔬、冬瓜排骨湯	香芹吻魚粥
7/02	三	肉絲湯麵、水果	白米飯、玉米雞蓉、薑絲麵腸、季節時蔬、海帶芽蛋花湯	烤地瓜
7/03	四	小籠包、豆漿、水果	小米飯、五香炸肉條、涼拌干絲、季節時蔬、香菇雞湯	鍋燒意麵
7/04	五	什錦粥、水果	糙米飯、樹子蒸魚、蔥花蛋、季節時蔬、酸菜豬血湯	豆花芋圓
7/07	一	三絲冬粉湯、水果	南瓜飯、鹹蛋黃蒸肉、木耳炒三絲、季節時蔬、蕃茄肉絲湯	小米麥片粥
7/08	二	糙米銀魚粥、水果	白米飯、烤香腸、肉絲杏鮑菇、季節時蔬、蘿蔔貢丸湯	肉羹麵線
7/09	三	葡萄吐司、牛奶、水果	小米飯、芋頭肉片、三杯豆包、季節時蔬、花瓜雞湯	QQ米苔目
7/10	四	蘿蔔糕湯、水果	鳳梨蝦仁蛋炒飯、季節時蔬、大黃瓜魚丸湯	日式關東煮
7/11	五	大滷麵、水果	糙米飯、山藥雞柳、涼拌素雞、季節時蔬、鳳梨苦瓜雞湯	紅豆餐包
7/14	一	清粥小菜、水果	南瓜飯、瓜子肉、螞蟻上樹、季節時蔬、冬瓜干貝湯	擔仔麵
7/15	二	地瓜煎餅、水果	紫米飯、青椒炒肉絲、三色蛋、季節時蔬、紫菜蛋花湯	肉絲米粉湯
7/16	三	切仔麵、水果	白米飯、台式滷翅小腿、肉絲白菜燉、季節時蔬、酸辣湯	檸檬愛玉
7/17	四	菠蘿餐包、豆漿	小米飯、茄汁燴魚片、豆薯炒蛋、季節時蔬、木瓜排骨湯	玉米瘦肉粥
7/18	五	三分拉麵、水果	糙米飯、咖哩雞丁、魚香茄子、季節時蔬、冬瓜排骨湯	紅豆餅、決明子茶
7/21	一	干貝蔬菜粥、水果	南瓜飯、豬井、培根山藥、季節時蔬、牛蒡排骨湯	桂圓八寶粥
7/22	二	九層塔煎餅、水果	白米飯、照燒雞腿堡、燴鮮菇、季節時蔬、蓮子排骨湯	酸辣湯餃
7/23	三	廣東粥、水果	海鮮炒麵、季節時蔬、黃金魚蛋湯	新埔板條
7/24	四	魚丸冬粉湯、水果	小米飯、橙汁肉片、九層塔煎蛋、季節時蔬、菜脯雞湯	仙草蜜
7/25	五	陽春麵、水果	糙米飯、綜合滷味、雞捲、季節時蔬、蓮藕大骨湯	蘇打餅乾、麥茶
7/28	一	香芹瘦肉粥、水果	南瓜飯、豉汁排骨、鳳梨炒木耳、季節時蔬、海帶芽蛋花湯	綠豆QQ
7/29	二	雞絲麵、水果	白米飯、糖醋魚片、酸菜炒素雞、季節時蔬、香芹貢丸湯	皮蛋瘦肉粥
7/30	三	營養饅頭、米漿、水果	小米飯、三杯雞丁、麻婆豆腐、季節時蔬、山藥雞湯	草莓吐司
7/31	四	香菇湯圓、水果	糙米飯、香酥芝麻里肌、香滷海帶、季節時蔬、魷魚羹湯	花豆豆花

