



桃園市私立興國幼兒園餐點設計 - 115 年 07 月

日期	星期	早 點	營 養 午 餐						午 點	餐點類別檢核			
										全穀根莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	水果類
7/1	三	肉鬆餐包+米漿	小米飯	栗子燒雞	魚板蒸蛋	時蔬	水果	木瓜排骨湯	南瓜湯麵	V	V	V	V
7/2	四	鍋 貼	肉絲蛋炒飯			時蔬	水果	香菇肉羹湯	紅豆西米露	V	V	V	V
7/3	五	擔仔麵	紫米飯	香煎芝麻里肌	紅燒冬瓜	時蔬	水果	薑絲魚片湯	烤地瓜	V	V	V	V
7/6	一	新埔湯板條	白米飯	糖醋魚柳	紅蘿蔔炒洋芋	時蔬	水果	韭菜豬血湯	高麗菜肉絲粥	V	V	V	V
7/7	二	油豆腐意麵	地瓜飯	蒜泥白肉	麻婆豆腐	時蔬	水果	金針雞湯	草莓吐司+酸梅湯	V	V	V	V
7/8	三	地瓜煎餅	小米飯	檸檬雞柳	玉米炒蛋	時蔬	水果	青菜豆腐湯	貢丸瘦肉麵	V	V	V	V
7/9	四	玉米脆片+牛奶	南瓜海鮮炒米粉			時蔬	水果	山藥枸杞雞湯	油 飯	V	V	V	V
7/10	五	干貝蔬菜粥	糙米飯	橙汁肉片	木耳炒三絲	時蔬	水果	冬瓜排骨湯	蔥抓餅	V	V	V	V
7/13	一	鍋燒意麵	白米飯	洋芋咖哩雞	螞蟥上樹	時蔬	水果	番茄蛋花湯	桂圓小米粥	V	V	V	V
7/14	二	清粥+小菜	地瓜飯	鳳梨木耳炒肉絲	三色玉米	時蔬	水果	蓮子排骨湯	肉羹麵線	V	V	V	V
7/15	三	絲瓜麵線	小米飯	烤香腸	客家小炒	時蔬	水果	魷魚羹湯	莧菜小魚粥	V	V	V	V
7/16	四	蔥抓餅	玉米蛋炒飯			時蔬	水果	牛蒡雞湯	日式味噌湯拉麵	V	V	V	V
7/17	五	酸辣湯餃	紫米飯	芋頭燒雞	番茄炒蛋	時蔬	水果	冬菜三絲丸湯	小兔包+紅棗茶	V	V	V	V
7/20	一	高麗菜煎餅	白米飯	豆酥魚片	蘿蔔燒麵輪	時蔬	水果	木須金菇湯	什錦烏龍麵	V	V	V	V
7/21	二	肉骨茶糙米粥	地瓜飯	梅干扣肉	塔香杏鮑菇			海帶排骨湯	QQ 米苔目	V	V	V	V
7/22	三	大滷麵	小米飯	香烤雞腿排	金針菇炒蛋	時蔬	水果	酸菜鴨血湯	香菇肉粥	V	V	V	V
7/23	四	蛋 餅	番茄肉醬通心麵			時蔬	水果	玉米濃湯	檸檬愛玉	V	V	V	V
7/24	五	營養饅頭+米漿	糙米飯	紅燒獅子頭	涼拌素雞	時蔬	水果	鮮菇雞湯	香滷茶葉蛋	V	V	V	V
7/27	一	玉米瘦肉粥	白米飯	海鮮油豆腐煲	菜脯蛋	時蔬	水果	洋芋排骨湯	紅豆芋園湯	V	V	V	V
7/28	二	銀絲卷+豆漿	地瓜飯	鳳梨炒嫩雞	涼拌干絲	時蔬	水果	海帶芽蛋花湯	奶油餐包+桂圓茶	V	V	V	V
7/29	三	肉絲湯麵	小米飯	香滷肉片	酸菜炒麵腸	時蔬	水果	貢丸湯	地瓜 QQ 甜湯	V	V	V	V
7/30	四	小米麥片粥	夏威夷蛋炒飯			時蔬	水果	蛤蜊冬瓜湯	壽 司	V	V	V	V
7/31	五	炸醬麵	紫米飯	鹹酥魚柳	杏鮑炒毛豆	時蔬	水果	黃瓜魚丸湯	花豆豆花	V	V	V	V

備註：1.本園食用白米均使用由北區農糧署提供廠商之履歷米。

2.本園餐點一律使用國產 CAS 豬肉與雞肉食材，不食用牛肉及羊肉。

3.本公告為當月餐點表，因應時令餐點將視情況調整，不另行通知，敬請見諒。