



# 新育幼兒園 114學年度第一學期循環菜單

週別	時間	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
1 5 9 13 17 21	早餐	叻仔魚覓菜粥	奶皇包	蛋花湯餃	蜂蜜蛋糕	什錦湯麵
			豆漿		牛奶	
	午餐	白飯	糙米飯	麻油雞炊飯	海鮮炒麵	白飯
		菇菇肉燥	紅蔥滷肉燥	玉米排骨湯	柴魚豆腐湯	油豆腐肉燥
		小肉豆	紅蘿蔔炒蛋	水果	水果	鹹酥雞
		時令蔬菜	花枝丸			時令蔬菜
		海帶蛋花湯	酸菜鮮蚵湯			芹菜丸子湯
		水果	水果			水果
	點心	沙其瑪	雞絲蛋麵	肉包	香菇竹筍瘦肉粥	甜湯圓
冬瓜茶		冬瓜茶				
週別	時間	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
2 6 10 14 18 22	早餐	鍋燒意麵	玉米脆片	蝦仁滑蛋粥	草莓夾心麵包	白菜魚丸湯
			牛奶		豆漿	
	午餐	白飯	白飯	茄汁義大利麵	什錦香菇肉羹飯	糙米飯
		花生麵筋	糖醋雞丁	玉米濃湯	水果	竹筍炒肉絲
		螞蟻上樹	日式蒸蛋	水果		玉米炒蛋
		菇菇排骨湯	時令蔬菜			時令蔬菜
		水果	番茄蔬菜湯			鮮魚味噌湯
			水果			水果
	點心	玉米滑蛋粥	銀絲卷	米苔目湯	冬瓜粉圓	奶酥麵包
紅棗枸杞茶			麥茶			
週別	時間	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
3 7 11 15 19 23	早餐	貢丸冬粉	白稀飯	鮮蔬水餃湯	香蕉蛋糕	菜豆瘦肉粥
			肉鬆		牛奶	
	午餐	白飯	糙米飯	日式咖哩雞飯	味噌海鮮蔬菜麵	白飯
		馬鈴薯燉肉	鵪鶉蛋肉燥	南瓜濃湯	水果	蔥爆豬肉
		麻婆豆腐	雞肉絲	水果		酥炸旗魚塊
		時令蔬菜	時令蔬菜			時令蔬菜
		榨菜排骨湯	玉米蛋花湯			竹筍排骨湯
		水果	水果			水果
	點心	台式黑輪湯	紅豆薏仁湯	蚵仔麵線	檸檬愛玉	餅乾
冬瓜茶						
週別	時間	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
4 8 12 16 20 24	早餐	玉米濃湯	果醬吐司	絲瓜鹹粥	古早味大餅	榨菜肉絲麵
			牛奶		豆漿	
	午餐	白飯	白飯	南瓜炒米粉	火腿玉米蛋炒飯	糙米飯
		泰式打拋豬	紅蔥滷肉燥	大黃瓜貢丸湯	香菇雞湯	芋頭肉燥
		麥克雞塊	肉鬆	水果	水果	煎魚
		時令蔬菜	涼拌黃瓜			時令蔬菜
		金針菇肉絲湯	白蘿蔔排骨湯			冬瓜蛤蜊湯
		水果	水果			水果
	點心	米血湯	仙草蜜	薯餅	桂圓糯米粥	烤饅頭
麥茶				紅棗枸杞茶		

1. 本菜單烹調基礎作法如上所列。

2. 各食材依時令週期或貨源供應源應變動而有所調整之時，本園則依現況彈性調整。