



# 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<br>5<br>9<br>13<br>17<br>21  | 早餐 | 吻仔魚寬菜粥 | 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        |  |
|                                |    | 蘑菇肉燥   | 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    |        | 水果      | 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<br>6<br>10<br>14<br>18<br>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      |  |
|                                |    | 蘑菇排骨湯  | 時令蔬菜   |        |         | 時令蔬菜      |  |
|                                |    | 水果     | 番茄蔬菜湯  | 水果     |         | 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<br>7<br>11<br>15<br>19<br>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  | 鵝鴨蛋肉燥  | 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  | 水果     |         | 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<br>冬瓜茶 |  |
| 週別                             | 時間 | 星期一    | 星期二    | 星期三    | 星期四     | 星期五       |  |
| 4<br>8<br>12<br>16<br>20<br>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   |        | 水果      | 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。