



薇閣幼兒園

· 營養餐點單 ·



日期/營養成份

點心

午餐

4/1(一)

全穀雜糧類 5.7 份
豆魚蛋肉類 2.3 份
蔬菜類 1.4 份
水果類 1.0 份
油脂類 2.4 份
熱量 689 大卡

早上點心：鮪魚鹹粥 Tuna congee
(豬肉、高麗菜、鮑魚菇、紅蘿蔔、鮪魚)

下午點心：湯圓地瓜湯(地瓜、小湯圓)

Small rice balls and sweet potato

安親班：什錦熟白麵

Noodle soup with vegetables and pork

4/2(二)

全穀雜糧類 5.4 份
豆魚蛋肉類 1.9 份
蔬菜類 1.3 份
水果類 1.0 份
油脂類 2.5 份
熱量 741 大卡

早上點心：菠蘿麵包+豆漿

Pineapple bread + soybean milk

下午點心：什錦油麵 Noodle soup

(豬肉、洋蔥、木耳、紅蘿蔔、油麵)

安親班：鍋貼+青菜湯

Fried dumplings + vegetable soup

4/3(三)

全穀雜糧類 3.8 份
豆魚蛋肉類 2.0 份
蔬菜類 1.2 份
水果類 1.0 份
油脂類 2.0 份
熱量 693 大卡

早上點心：蔬菜燕麥粥

(豬肉、燕麥、高麗菜、紅蘿蔔、芹菜)

Vegetable and oatmeal congee

下午點心：芋泥包+牛奶 Taro bun + milk

安親班：油豆腐細粉(豬肉、甜不辣、小口油豆腐、粉絲、紅蘿蔔、芹菜)

Deep-fried bean curd, tempura and mung bean noodles soup

1. 糙米飯 (白米、糙米) Germinated rice
2. 打拋豬 Thai basil minced pork
(豬肉、洋蔥、牛番茄、九層塔、檸檬汁、魚露)
3. 土魷魚羹 (土魷魚羹、大白菜、胡蘿蔔、木耳)
Deep fried fish with vegetable sauce
4. 炒莪白菜 (莪白菜、薑) Stir-fried bok choy
5. 黃豆芽海帶湯 (粗骨、黃豆芽、海帶芽)
Kelp and soybean sprout soup
6. 水果：蘋果 Apple

1. 地瓜飯 (白米、地瓜) Sweet potato rice
2. 京醬肉絲 (豬肉、洋蔥、高麗菜、甜麵醬)
Stewed pork shreds with soy bean paste
3. 紅蘿蔔炒蛋(雞蛋、紅蘿蔔) Scrambled eggs with carrot
4. 炒大陸妹 (大陸妹、蒜) Stir-fried lettuce
5. 白菜肉片湯 (豬肉、大白菜、胡蘿蔔、鮑魚菇)
Sliced meat and Chinese cabbage soup
6. 水果：西瓜 Watermelon

1. 焗肉醬通心麵 Penne with baked meat sauce
(豬肉、牛番茄、鮑魚菇、胡蘿蔔、洋蔥、起士、通心麵)
2. 烤義式雞腿 (雞腿、義大利香料)
Roasted chicken wing with mixed herb
3. 炒青花菜 (青花菜、蒜) Stir-fried broccoli
4. 玉米濃湯 (玉米粒、玉米醬) Creamy sweet corn soup
5. 水果：芭樂 Guava

4/4(四)

兒童節 / 清明節

4/5(五)

彈性放假



♥ 本園一律使用國產豬肉&牛肉食材
♥ 遇臨時偶發事件，無法供應原訂餐點時，則以他類食品替代

