



薇閣幼兒園

· 營養餐點單 ·



日期/營養成份

點心

午餐

4/8(一)

全穀雜糧類 5.1 份
豆魚蛋肉類 2.0 份
蔬菜類 1.1 份
水果類 1.0 份
油脂類 2.0 份
熱量 772 大卡

早上點心：三明治+熱牛奶

Sandwich + hot milk

下午點心：福圓糯米粥

(紫米、圓糯米、紅豆、小湯圓、桂圓)

Longan and glutinous rice congee

安親班：什錦火鍋 Hot pot

4/9(二)

全穀雜糧類 4.9 份
豆魚蛋肉類 3.2 份
蔬菜類 1.4 份
水果類 1.0 份
油脂類 2.4 份
熱量 687 大卡

早上點心：什錦鹹稀飯 Assorted congee

(豬肉、鹹蛋、鮑魚菇、紅蘿蔔、高麗菜)

下午點心：擔擔麵

(豬肉、豆芽菜、韭菜、油麵、絞紅蔥頭)

Minced pork and black mushrooms with noodles

安親班：蛋塔+麥茶 Egg tart + wheat tea

4/10(三)

全穀雜糧類 3.5 份
豆魚蛋肉類 2.3 份
蔬菜類 1.4 份
水果類 1.0 份
油脂類 2.0 份
熱量 695 大卡

早上點心：什錦蘿蔔糕 Assorted radish cake soup

(豬肉、紅蘿蔔、鮑魚菇、小白菜、蘿蔔糕)

下午點心：蛋糕+麥茶 Cake + wheat tea

安親班：油飯+青菜湯(粗骨、小白菜、雞蛋)

Sticky rice + vegetable soup

4/11(四)

全穀雜糧類 6.2 份
豆魚蛋肉類 2.3 份
蔬菜類 1.3 份
水果類 1.0 份
油脂類 2.0 份
熱量 767 大卡

早上點心：什錦通心麵 Macaroni with meat sauce

(豬肉、鮑魚菇、洋蔥、紅蘿蔔、高麗菜、通心麵)

下午點心：肉絲米粉湯

Rice vermicelli with shredded pork soup

(豬肉、鮑魚菇、高麗菜、紅蘿蔔、芹菜、濕細米粉)

安親班：肉絲炒飯+冬瓜湯

Fried pork rice + Chinese winter gourd soup

4/12(五)

全穀雜糧類 6.2 份
豆魚蛋肉類 2.8 份
蔬菜類 1.2 份
水果類 1.0 份
油脂類 2.8 份
熱量 749 大卡

早上點心：壽司+豆漿 Sushi + soybean milk

下午點心：雞絲麵線 Thin noodles chicken soup

(雞肉、紅蘿蔔、木耳、豆皮、黃麵線、柴魚)

安親班：大滷麵

Noodles with soy sauce base thickened soup

1. 糙米飯 (白米、糙米) Germinated rice
2. 糖醋肉片(豬肉、洋蔥、甜椒、鳳梨)
Sweet and sour sliced pork
3. 皮蛋炒豆腐 (油豆腐、胡蘿蔔、四季豆、皮蛋)
Stir fried century egg and tofu
4. 炒高麗菜 (高麗菜、胡蘿蔔、木耳) Stir-fried cabbage
5. 絲瓜蛋花湯 (粗骨、絲瓜、雞蛋、豆腐、薑)
Egg drop with loofah soup
6. 水果：香蕉 Banana

1. 地瓜飯 (白米、地瓜) Sweet potato rice
2. 三杯雞丁 (雞肉、九層塔、薑、蒜)
Fried diced chicken with wine, sesame oil and soy sauce
3. 吻仔魚炒蛋 (雞蛋、吻仔魚)
Scrambled eggs with tiny fish
4. 炒茼蒿菜 (茼蒿菜、蒜) Stir-fried bok choy
5. 蘿蔔排骨湯 (粗骨、白蘿蔔、芹菜) Radish soup
6. 水果：西瓜 Watermelon

1. 味噌烏龍麵 Miso udon
(桂竹筍、玉米、洋蔥、木耳、豆芽菜、高麗菜、烏龍麵、味噌、粗骨)
2. 烤大里肌 Roasted tenderloin (大里肌、洋蔥、鮑魚菇)
3. 炒青花菜 (青花菜、蒜) Stir fried broccoli
4. 水果：蘋果 Apple

1. 雜糧飯 (白米、小薏仁、紫米、燕麥、蕎麥)
Steamed whole wheat and rice
2. 五寶珍醬 Stir fried dried bean curd and diced pork
(豬肉、豆干、胡蘿蔔、毛豆仁、香菇、甜麵醬)
3. 炸手工蝦排 (蝦排、高麗菜) Deep fried shrimp steak
4. 炒小白菜 (小白菜、薑) Stir-fried bok choy
5. 玉米排骨湯(粗骨、玉米) Pork rib and sweet corn soup
6. 水果：芭樂 Guava

1. 糙米飯 (白米、糙米) Germinated rice
2. 玉米肉末 (豬肉、玉米、胡蘿蔔)
Stewed meat with corn sauce
3. 豆酥鱸魚 (鱸魚、豆酥)
Braised sea bass fillet with soybean crumb
4. 炒青江菜 (青江菜、蒜) Stir-fried spoon cabbage
5. 大黃瓜湯 (粗骨、大黃瓜) Cucumber soup
6. 水果：哈密瓜 Honeydew melon



♥ 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

