臺南市私立上恩幼兒園109學年度 第二學期 5月份餐點表

| 日期 | 星期 | 早餐 | 午 餐 | 水果 | 下午  點心 | 五穀根莖類 | 魚肉蛋奶 | 蔬菜類 | 水果類 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3** | 一 | 清粥小菜 | **大滷麵**  (紅蘿蔔.木耳.香菇.肉絲.白菜.麵**)** | 芭樂 | 甜玉米 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| **4** | 二 | 黑糖饅頭  +豆漿 | **自助餐**-鱈魚排.紅蘿蔔炒蛋.白飯)  **海帶蛋花湯** |  | 香蕉 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| **5** | 三 | 花生吐司+牛奶 | **鹹豬肉炒飯**  （洋蔥.玉米.青豆.鹹豬肉.飯）  **金針排骨湯** | 西瓜 | 布丁 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| **6** | 四 | 皮蛋瘦肉粥 | **漢堡**(蛋沙拉.豬肉排.小黃瓜)  **吻仔魚蛋花湯** | 鳳梨 | 雞塊 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| **7** | 五 | 鮪魚吐司+豆漿 | **豬柳燴飯**  豬肉.竹筍.紅蘿蔔.高麗菜.洋蔥.白飯 | 木瓜 | 小叮噹蛋糕 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| **10** | 一 | 清粥小菜 | **水餃**、**酸辣湯** | 芭樂 | 蘿蔔糕湯 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| **11** | 二 | 可可饅頭+豆漿 | **自助餐**-(筍干五花肉.炒高麗菜.  地瓜飯)  **魚丸湯** |  | 香蕉 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| **12** | 三 | 藍莓吐司+牛奶 | **什錦炒飯**  （玉米.毛豆.蝦仁.火腿丁.肉絲.洋蔥.  飯）  **青菜豆腐湯** | 西瓜 | 檸檬愛玉 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| **13** | 四 | 雞蓉玉米粥 | **鍋燒意麵**（肉片.火鍋料.白菜.意麵） | 鳳梨 | 海苔飯糰 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| **14** | 五 | 起司吐司+豆漿 | **豬肉咖哩燴飯**  豬肉.青豆.馬鈴薯.紅蘿蔔.咖哩.白飯 | 木瓜 | 香蕉蛋糕 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| **17** | 一 | 清粥小菜 | **鐵板麵**（玉米.紅蘿蔔.青豆.洋蔥.麵、  番茄醬）  **馬鈴薯濃湯** | 芭樂 | 餛飩湯 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| **18** | 二 | 小肉包+豆漿 | **自助餐**-三杯雞.炒油菜.白飯)  **紫菜蛋花湯** |  | 香蕉 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| **19** | 三 | 草莓吐司+牛奶 | **夏威夷炒飯**  （洋蔥.玉米.青豆.香腸.鳳梨.飯）  **榨菜肉絲湯** | 西瓜 | 綠豆湯 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| **20** | 四 | 鮮魚蔬菜粥 | **炒冬粉**  （紅蘿蔔.豬肉絲.冬粉.高麗菜.木耳)  **冬瓜蛤蜊湯** | 鳳梨 | 神仙蛋 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| **21** | 五 | 沙拉蛋吐司+豆漿 | **菇菇燴飯**  豬肉.香菇.金針菇.杏鮑菇.紅蘿蔔.白飯 | 番茄 | 蜂蜜蛋糕 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| **24** | 一 | 清粥小菜 | **炸醬麵**(拉麵.豆干.紅蘿蔔.青豆)  **味噌湯** | 芭樂 | 玉米濃湯 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| **25** | 二 | 牛奶饅頭+豆漿 | **培根炒飯**  （培根.玉米.洋蔥.青豆..飯）  **山藥排骨湯** |  | 香蕉 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| **26** | 三 | 奶酥吐司+牛奶 | **自助餐**-(滷海帶、豬肉、豆輪.黑輪  燴開陽白菜.白飯)  **香菇雞湯** | 西瓜 | 仙草蜜 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| **27** | 四 | 南瓜粥 | **什錦炒麵**  紅蘿蔔.木耳.高麗菜.香菇.肉絲.麵  **魚皮湯** | 鳳梨 | 手工甜不辣 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| **28** | 五 | 肉鬆吐司+豆漿 | **奶油南瓜燴飯**  （南瓜.雞胸肉.洋蔥.青花椰菜.白飯） | 番茄 | 蘋果麵包 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| **31** | 一 | 清粥小菜 | **紅燒排骨麵**  （排骨.紅蘿蔔.白蘿蔔.高麗菜.拉麵） | 芭樂 | 魚羹湯 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |

**★本園不使用牛肉，一律使用國產豬肉、雞肉、鴨肉。**

**※每日餐後「水果」如有更換以當令水果為主。**

**※週二~自助餐「炒蔬菜」如有更換以當季蔬菜為主。**

**製表人：黃佩菁 廚師:陳淑芬**