國立中央大學附設桃園市私立幼兒園

113 年 2 月份午餐餐點表

營養師:戴嘉萱

日期	星期	午餐內容
1	四	★★★ 請自備午餐 ★★★
2	五	
3	六	週休二日
4	日	
5	一	★★★ 請自備午餐 ★★★
6	二	中大共同寒休日
7	三	
8	四	春節假期
9	五	
10	六	
11	日	
12	一	
13	二	
14	三	
15	四	
16	五	香 Q 米飯、鐵板豬柳、有機蔬菜/燙.炒、味噌豆腐湯
17	六	★★★ 請自備午餐 ★★★
18	日	休日
19	一	香 Q 米飯、一品湯翅、產銷履歷蔬菜/燙.炒、蘿蔔大骨湯
20	二	養生糙米飯、蘑菇肉片、有機蔬菜/燙.炒、結頭菇菇湯
21	三	義大利麵、日式豬排、季節蔬菜/燙.炒、玉米濃湯
22	四	養生糙米飯、咖哩雞丁、有機蔬菜/燙.炒、黃瓜菇菇湯
23	五	薏仁飯、糖醋魚丁、有機蔬菜/燙.炒、綠豆燕麥湯
24	六	週休二日
25	日	
26	一	香 Q 米飯、洋芋燒雞、產銷履歷蔬菜/燙.炒、味噌海芽湯
27	二	養生糙米飯、紅燒控肉、有機蔬菜/燙.炒、竹筍大骨湯
28	三	二二八放假一天
29	四	燕麥飯、花枝魚排、有機蔬菜/燙.炒、冬瓜薏仁湯

★營養餐點依六大營養素：全穀雜糧類、豆魚蛋肉類、蔬菜類、水果類、乳品類、堅果種子類組成，由專業營養師設計適合孩子的餐點。

★為確保食材新鮮，本園將視需求及實際狀況調整菜單。

★本公司肉品來源一律使用國產豬、雞、牛肉，並於幼兒園網站公告食材來源。