

國立中央大學附設桃園市私立幼兒園

113 年 4 月份午餐餐點表

營養師:戴嘉萱

日期	星期	午餐內容
1	一	香 Q 米飯、蘑菇肉片、產銷履歷蔬菜/燙.炒、海芽味噌湯
2	二	養生糙米飯、紅燒雞丁、有機蔬菜/燙.炒、竹筍大骨湯
3	三	什錦炒飯、中一排骨、季節蔬菜/燙.炒、白菜花枝羹
4	四	兒童節、民族掃墓節連假
5	五	
6	六	週休二日
7	日	
8	一	香 Q 米飯、紅燒雞丁、產銷履歷蔬菜/燙.炒、冬瓜菇菇湯
9	二	養生糙米飯、蔥爆豬柳、有機蔬菜/燙.炒、味噌小魚乾湯
10	三	義大利麵、蠔汁湯翅、季節蔬菜/燙.炒、竹筍肉羹湯
11	四	香 Q 米飯、虱目魚排、有機蔬菜/燙.炒、蘿蔔大骨湯
12	五	薏仁飯、香滷雞排、有機蔬菜/燙.炒、綠豆麥片湯
13	六	週休二日
14	日	
15	一	香 Q 米飯、糖醋魚丁、產銷履歷蔬菜/燙.炒、木須三絲湯
16	二	養生糙米飯、海結燒雞、有機蔬菜/燙.炒、竹筍花枝羹
17	三	肉絲蛋炒飯、大阪城豬排、季節蔬菜/燙.炒、玉米濃湯
18	四	香 Q 米飯、夜市湯翅、有機蔬菜/燙.炒、海芽豆腐湯
19	五	燕麥飯、彩椒肉片、有機蔬菜/燙.炒、關東煮
20	六	週休二日
21	日	
22	一	香 Q 米飯、三杯雞丁、產銷履歷蔬菜/燙.炒、冬瓜大骨湯
23	二	養生糙米飯、香干控肉、有機蔬菜/燙.炒、蘿蔔菇菇湯
24	三	酢醬麵、香蒜雞排、季節蔬菜/燙.炒、白菜肉羹湯
25	四	香 Q 米飯、鐵板肉絲、有機蔬菜/燙.炒、竹筍大骨湯
26	五	蕎麥飯、酥炸魚丁、有機蔬菜/燙.炒、紅豆紫米薏仁
27	六	週休二日
28	日	
29	一	香 Q 米飯、洋芋雞丁、產銷履歷蔬菜/燙.炒、三絲木耳湯
30	二	糙米飯、花枝魚排、有機蔬菜/燙.炒、紫菜味噌湯

★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。

