

公館國小附設幼兒園112年8/9月菜單

日期	星期	上午點心	主食	主菜	副菜二	蔬菜	湯品	水果	下午點心	備註	備註	備註	備註	備註	備註
30	三	餛飩湯麵	紫米飯	沙茶雞肉煲 雞肉(有骨)+時蔬-燒	脆炒花椰 花椰菜+時蔬+豆干-炒	鮮炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	花生麥片湯 ※花生+麥片-煮	芒果 每人1/3顆	熱狗麵包+米漿	5.4	1.9	1.3	2.1	1	812
31	四	高麗菜包+豆漿	番茄肉醬義大利麵 ※義大利麵+豬肉(無骨)+時蔬-煮	滷小翅腿 雞腿	滷小翅腿 雞腿	臺北農產有機蔬菜	金榜麵線羹 麵線+時蔬+※煎魚片-煮(薄叉)	水梨 每人1/5粒	珍珠丸+蟹肉豆腐羹	5.8	2.1	1.8	2.5		786
01	五	蛋糕+麥茶	雜糧飯	糖醋肉 炸國雞+鳳梨+時蔬-煮	玉米炒蛋 玉米粒+雞蛋+紅蘿蔔	日式條豆 ※芝麻+四季豆+煎魚片+時蔬-煮	鮮菇湯 ※豆腐+菇+時蔬-煮	黃金奇異果 每人1/2顆	關東煮	5.2	1.7	1.3	2.1	1	805
04	一	玉米濃湯餃	糙米飯	家鄉滷肉 豬肉(無骨)+時蔬-滷	鮮蔬燴瓜 大黃瓜+時蔬-煮	臺北農產有機蔬菜	筍子湯 豬肉(無骨)+筍-煮	大蘋果 每人1/4顆	黑糖可頌+鮮奶	5.8	2.4	1.4	2.2		
05	二	絲瓜雞肉麵線	香鬆飯	日式咖哩 馬鈴薯+時蔬+豬肉(10%) -煮	芝麻海結 ※芝麻+海結+時蔬-煮	臺北農產有機蔬菜	柴魚味噌湯 味噌+豆腐+※煎魚片-煮	小香蕉 每人1根	仙草奶凍	5.4	2.3	1.7	2.8		791
06	三	蘿蔔糕+米漿	履歷白米飯	西式塔香燉雞 骨髓丁+時蔬	蒜香四季 四季豆+時蔬	地瓜葉 時蔬	鮮蔬肉絲湯 時蔬+肉絲	葡萄 每人5粒	冬瓜排骨酥湯						
07	四	香菇瘦肉粥	履歷白米飯	酥炸旗魚 旗魚塊	客家小炒	臺北農產有機蔬菜	芹香蘿蔔湯 白蘿蔔+芹菜-煮	香吉士 每人1顆	海鮮蒸蛋	5.1	2.1	1.1	2.3	1	833
08	五	鮮蔥肉包+鮮奶	炒飯條	BBQ豬排X1 豬排(有骨)-燒	BBQ豬排X1 豬排(有骨)-燒	萵菇花椰 花椰菜+杏鮑菇+時蔬-炒	綠豆薏仁湯 綠豆+薏仁-煮	奇異果 每人1/2顆	麻油雞麵線	5.7	2.8	2.0	2.6	1	821
11	一	玉米斜管義大利麵	雜糧飯	酥炸鬼頭刀	蔥燒豆腐 ※豆腐+豬肉(無骨)+時蔬-煮	臺北農產有機蔬菜	香菇雞湯 香菇+雞肉(有骨)+時蔬-煮	蘋果 每人1顆	甜玉米+豆奶	5.9	2.5	1.9	2.9		783
12	二	蔬菜拉麵	臺北農產有機白米飯	醬燒豬肉 豬肉(無骨)+時蔬-炒	鮮蔬蒸蛋 ※蛋+時蔬-蒸	臺北農產有機蔬菜	蔬菜豆腐湯 豆腐+時蔬-煮	西瓜 每人1/20顆	紅豆紫米甜湯	6.5	2.3	2.0	1.8		791
13	三	酸辣湯餃	小米飯	古早味肉燥	豆干小炒 豆干片+肉絲+時蔬	大陸妹 時蔬	玉米濃湯	小番茄 每人5粒	味噌鮭魚豆腐湯						
14	四	奶皇包+米漿	香鬆飯	三杯菇菇雞 雞肉(有骨)+菇+九層塔-煮	和風白菜煮 大白菜+時蔬-煮	臺北農產有機蔬菜	紫菜湯 紫菜+薑-煮	香吉士 每人1顆	檸檬愛玉	6.2	2.5	2.0	2.8	1	904
15	五	南瓜肉末粥	燕麥飯	蠔油蒜味雞 雞肉(有骨)+時蔬-炒	彩繪毛豆蛋 洋蔥+※蛋+時蔬-炒	油菜	鮮瓜排骨湯 排骨(有骨)+冬瓜+時蔬-煮	水梨 每人1/5顆	海鮮蒸蛋+羅宋湯	6.5	2.2	2.0	2.1	1	912
18	一	黑糖小饅頭+豆漿	油飯	酥炸柳葉魚	酥炸柳葉魚	臺北農產有機蔬菜	冬瓜山粉圓湯	鳳梨 每人1/10顆	榛果牛角+決明子茶	6.1	2.7	1.9	2.9		792
19	二	炒麵疙瘩	臺北農產有機白米飯	梅干燒肉 雞肉(有骨)+梅干菜+筍干-燒	紅蘿蔔炒蛋	臺北農產有機蔬菜	大滷湯 ※豆腐+時蔬-煮(薄叉)	小香蕉 每人1根	原味纖果+米漿	6.2	3.0	1.9	2.8		833
20	三	青菜湯餃	履歷白米飯	醬爆雞丁 骨髓丁+時蔬	玉米炒蛋 雞蛋、玉米、紅蘿蔔	鮮炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	薏仁排骨湯 龍骨切+大薏仁+時蔬	小番茄 每人5粒	奶油餐包+優酪乳						
21	四	小兔包+米漿	糙米飯	瓜子蔥燒肉燥	螞蟥上樹 冬粉、豬絞肉、綠豆芽、乾香菇絲	臺北農產有機蔬菜	冬瓜排骨湯	荔枝 每人5顆	雞絲麵	6.4	2.1	1.9	2.7	1	907
22	五	清粥小菜	五穀飯	招牌咖哩雞 雞肉(有骨)+馬鈴薯+時蔬-煮	滑嫩蒸蛋 ※蛋+時蔬-蒸	奶香玉米 ※玉米+時蔬-煮	蘿蔔排骨湯	香吉士 每人1/2顆	紅豆麵包+鮮奶	8.1	2.9	2.0	2.6		797
23	六	餛飩湯麵	雞絲麵	豬排	鮮奶饅頭(大)	臺北農產有機蔬菜	大蘋果 每人1/4顆	仙草甜湯+鮮奶							
25	一	高麗菜吻魚粥	臺北農產有機蔬菜飯	日式豬排	玉米炒蛋 雞蛋、玉米、紅蘿蔔	臺北農產有機蔬菜	酸辣湯 ※豆腐+時蔬-煮(薄叉)	無籽葡萄 每人5粒	吐司+豆奶	6.5	2.5	2.0	2.8	1	913
26	二	玉米脆片+鮮奶	肉燥麵疙瘩 ※麵疙瘩+豬肉(無骨)+時蔬-煮	小翅腿 雞腿(有骨)-燒	小翅腿 雞腿(有骨)-燒	臺北農產有機蔬菜	薑絲海芽湯 海芽+薑-煮	百香果 每人1顆	地瓜粉條甜湯	6.3	3.0	2.0	2.9	1	908
27	三	麻油雞麵線	胚芽飯	蔥燒豬肉 豬柳+時蔬	紅蘿蔔炒蛋	油菜 時蔬	芹香米粉湯 細漢米粉+ CAS肉絲+Q芹菜珠	蓮霧 每人1/2顆	芋頭西米露						
28	四	芝麻包+豆漿	履歷白米飯	打拋豬 豬肉(無骨)+九層塔+時蔬-煮	彩繪花椰 花椰菜+時蔬-煮	臺北農產有機蔬菜	玉米濃湯	蘋果 每人1顆	湯種吐司+米漿	6.4	2.8	2.0	3.0	1	823

本菜單僅供參考，實際菜色依實際狀況做調整

◎備註：

- 1.每週供應三次『有機青菜』(週一、週二、週四)，一次『有機米』(周二，有特餐例外)
- 2.每日午餐另有『時令水果』一份，豆腐食材採用非基因改造食材。
- 3.一律使用國產豬、具CAS標章之肉品，未食用牛肉食材。
- 4.本園未使用日本福島縣生產之食材與調味料。
- 5.本菜單含有甲殼類、芒果、花生、牛(羊)奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及以上各項其製品，不適合對其過敏體質者食用時，請務必告知班級導師。
- 6.幼兒園菜單經營養師資格之家長志工協助審閱調整後公告。

教保員

園主任

校長

教保員邱晶鈴

兼 任 教 師 王 怡 嬪
幼 兒 園 主 任

宣 淮 許 區 安 小 學 大 民 國 市 館 公 臺 北