****

**臺南市佳佳幼兒園113學年度下學期 5月份餐點表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 星期 | 上午點心(詳列主要食材) | 午餐(詳列主要食材) | 水果(詳列名稱) | 下午點心(詳列主要食材) | 餐點類別檢核 |
| 全榖雜糧類 | 豆魚蛋肉類 | 蔬菜類 | 水果類 |
| 5/1 | 四 | 勞動節放假一天 |
| 5/2 | 五 | **水餃湯**(水餃.韭菜) | **地瓜粥**(白米.地瓜.小黃瓜炒豆皮絲.肉鬆) | **木瓜** | **蛋糕+麥茶**(蛋糕.大麥) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 5/5 | 一 | **杏鮑菇粥**(白米.杏鮑菇.素肉燥) | **自助餐+香蔥海帶芽湯**(白米.豆輪滷冬瓜.青江菜.海帶芽.香蔥) | **番石榴** | **芝麻包** (芝麻包) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 5/6 | 二 | **肉條+紫菜湯**(豬肉.紫菜) | **肉羹飯**(白米.大白菜.肉羹.魚羹.香菇.木耳.紅白蘿蔔) | **香蕉** | **冬瓜粉圓**(粉圓.冬瓜茶) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 5/7 | 三 | **饅頭+豆漿**(饅頭.豆漿) | **新營豆菜麵+酸辣湯**(麵條.豆芽菜.蒜蓉.木耳.豆腐.筍絲.紅蘿蔔.) | **西瓜** | **雞肉粥**(白米.雞肉.冬菜) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 5/8 | 四 | **餛飩湯**(餛飩.韭菜) | **絲瓜粥**(白米.絲瓜.肉燥.香菇) | **香瓜** | **麵包+決明子茶**(麵包.決明子) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 5/9 | 五 | **魩仔魚粥**(白米.魩仔魚) | **自助餐+豆腐味噌湯**(白米.蒸蛋.空心菜.豆腐) | **蘋果** | **仙草蜜**(仙草) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 5/12 | 一 | **麵包+牛奶**(麵包.牛奶) | **香椿炒飯+冬瓜金針湯**(白米.香椿.洋蔥.素火腿四色豆.冬瓜.金針花) | **鳳梨** | **蔬菜粥**(白米.蔬菜) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 5/13 | 二 | **魚柳粥**(白米.魚柳.玉米粒) | **什錦湯麵**(麵條.小白菜.香菇.越前棒.肉燥.魚肉) | **香瓜** | **蛋糕+麥茶**(蛋糕.大麥) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 5/14 | 三 | **小籠包+紫菜湯**(小籠包.紫菜) | **自助餐+筍絲蛋花湯**(白米.香腸.炒大黃瓜.筍絲.雞蛋) | **香蕉** | **廣東粥**(白米.皮蛋.肉燥.乾香菇.四色豆.玉米) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 5/15 | 四 | **鍋燒意麵**(意麵.小白菜.肉燥) | **菜豆粥**(白米.菜豆.肉燥.香菇) | **蘋果** | **麵包+冬瓜茶**(麵包.冬瓜) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 5/16 | 五 | **餛飩湯**(餛飩.韭菜) | **滷肉飯+大骨米豆湯**(白米.油豆腐.鳥蛋.海帶結.炒油菜.米豆.大骨) | **蘋果** | **綠豆湯**(綠豆) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 5/19 | 一 | **玉米濃湯**(螺旋麵.玉米濃湯) | **自助餐+綜合菇菇湯**(白米.滷香菇麵筋.菜豆.菇類) | **鳳梨** | **鍋燒意麵**(意麵.小白菜.素肉燥) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 5/20 | 二 | **魩仔魚粥**(白米.魩仔魚) | **螞蟻上樹+牛蒡雞肉湯**(冬粉.高麗菜.肉燥.香菇.牛蒡.雞肉) | **木瓜** | **水餃湯**(水餃.韭菜) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 5/21 | 三 | **肉燥麵線**(麵線.肉燥) | **咖哩飯**(白米.洋蔥.馬鈴薯.雞肉.紅白蘿蔔) | **小玉西瓜** | **肉包+冬瓜茶**(肉包.冬瓜) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 5/22 | 四 | **蘿蔔糕湯**(蘿蔔糕.韭菜) | **五行筍絲粥** (白米.筍絲.肉燥.金針花.香菇.韭菜花.蒜酥) | **香蕉** | **蛋糕+麥茶**(蛋糕.大麥) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 5/23 | 五 | **吐司+牛奶**(吐司.牛奶) | **自助餐+大黃瓜蛋花湯**(白米.三杯雞.油菜.大黃瓜.雞蛋) | **蘋果** | **銀耳湯**(銀耳.紅棗,枸杞) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 5/26 | 一 | **什錦湯麵**(麵條.素肉燥.小白菜) | **自助餐+玉米洋蔥湯**(白米.榨菜炒豆干.青江菜.洋蔥.玉米) | **西瓜** | **八寶粥**(小米.黑米.糙米.燕麥.薏仁.紅扁豆) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 5/27 | 二 | **肉鬆粥**(白米.肉鬆) | **炒什錦烏龍麵+冬瓜蛤蜊湯**(烏龍麵.高麗菜.肉燥.香菇.紅蘿蔔.冬瓜.蛤蜊) | **蘋果** | **麵包+麥茶**(麵包.大麥) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 5/28 | 三 | **麵包+芝麻牛奶**(麵包.芝麻.牛奶) | **培根蛋炒飯+空心菜魚乾湯** (白米.培根.洋蔥.四色豆.空心菜.魚乾) | **香蕉** | **蔬菜粥**(白米.蔬菜) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 5/29 | 四 | **小白菜雞絲麵**(雞絲麵.小白菜.肉燥) | **海產粥**(白米.高麗菜.魚柳塊.蝦仁.蛤蜊.筍絲.魚板) | **蘋果** | **奶皇包+決明子茶**(奶皇包.決明子) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 5/30 | 五 | 端午節放假一天 |

 **\*本園一律使用國產豬食材\***

**＊遇特殊狀況(如颱風、休市、停水、停電..等)變更食譜**

**＊青菜、水果以當季出產為主，每天午飯後皆有供應當季水果，幫助孩子消化，補充維他命C。**

**\*依衛生福利部公告「食品過敏源標示規定」於菜單標示注意易引起過敏之食物(如甲殼類.芒果.花生.牛奶.羊奶.但.堅果類.芝麻.含麩質之殼物.大豆.魚類使用亞硫酸鹽類等其製品)**

**設計者:盧美瑛**

**＊本園所有餐點素材皆由執行秘書當天親自選購, 再由專任廚房媽媽烹煮,新鮮衛生絕對讓寶貝們的家長安心.**