****

**\*本園一律使用國產豬食材\***

**臺南市佳佳幼兒園114學年度上學期 8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 |
| 8/1 | 五 | **饅頭+豆漿**(饅頭.豆漿) | **什錦炒麵+莧菜魩仔魚湯**(麵條.紅蘿蔔絲.高麗菜.肉燥.香菇.莧菜.魩仔魚) | **蘋果** | **麵包+麥茶**(麵包.大麥) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 8/4 | 一 | **什錦湯麵**(麵條.素肉燥.小白菜) | **自助餐+海帶芽冬瓜湯**(白米.雪菜豆干.三色筊白筍.海帶.冬瓜) | **蘋果** | **蘋果麵包**(蘋果麵包) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 8/5 | 二 | **肉鬆粥**(白米.肉鬆) | **螞蟻上樹+養生菇菇湯**(冬粉.高麗菜.菇類.肉燥) | **香蕉** | **仙草蜜**(仙草) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 8/6 | 三 | **鍋燒意麵**(意麵.小白菜.肉燥) | **自助餐+小魚乾豆腐味噌湯**(白米.雞塊.豆薯炒蛋.小魚乾,豆腐) | **香蕉** | **水餃湯**(水餃.韭菜) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 8/7 | 四 | **麵包+牛奶**(麵包.牛奶) | **肉羹飯**(白米.肉羹.大白菜.筍絲.香菇.木耳.紅白蘿蔔 | **芭樂** | **皮蛋瘦肉粥**(白米.皮蛋.肉燥.乾香菇.四色豆.玉米) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 8/8 | 五 | **玉米濃湯**(螺旋麵.玉米濃湯) | **南瓜粥**(白米.南瓜.肉燥.香菇) | **芭樂** | **蛋糕+冬瓜茶**(蛋糕.冬瓜) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 8/11 | 一 | **兔子包+四神米奶**(兔子包.米奶) | **自助餐+榨菜金針花湯**(白米.花生滷豆菊.竹筍.金針花) | **蘋果** | **粉圓奶茶**(粉圓.奶茶) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 8/12 | 二 | **魚柳粥**(白米.魚柳.四色豆) | **咖哩飯**(白米.洋蔥.馬鈴薯.雞肉.紅蘿蔔.青豆仁) | **蘋果** | **麵包+麥茶**(麵包.大麥) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 8/13 | 三 | **肉條+紫菜湯**(肉條.紫菜) | **炒鍋燒意麵+海帶芽蛋花湯**(意麵.肉燥.高麗菜.豆芽菜.蛋.海帶芽) | **木瓜** | **雜蔬粥**(白米.蔬菜.肉燥) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 8/14 | 四 | **小白菜雞絲麵**(雞絲麵.小白菜.肉燥蛋) | **培根炒飯+芹菜魚丸湯**(白米.培根.洋蔥.青豆仁.芹菜.魚丸) | **火龍果** | **蛋糕**(蛋糕) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 8/15 | 五 | **玉米濃湯**(螺旋麵.玉米濃湯) | **筍絲粥**(白米.筍絲.肉燥.香菇) | **火龍果** | **肉包+冬瓜茶**(肉包.冬瓜) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 8/18 | 一 | **杏鮑菇粥**(白米.杏鮑菇.素肉燥) | **素火腿蛋炒飯+冬瓜湯**(白米.素火腿.四色豆.蛋.洋蔥.冬瓜)  | **西瓜** | **綠豆湯**(綠豆) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 8/19 | 二 | **肉燥蛋花麵線**(麵線.蛋花.肉燥) | **台式炒米粉+酸菜豬血湯** (米粉.高麗菜.肉燥.香菇.紅蘿蔔.酸菜.豬血) | **西瓜** | **雞肉粥**(白米.雞肉.冬菜) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 8/20 | 三 | **麵包+麥茶**(麵包.大麥) | **菜豆粥**(白米.菜豆.肉燥.香菇) | **香蕉** | **鴨肉冬粉** (冬粉.鴨肉) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 8/21 | 四 | **餛飩湯**(餛飩.韭菜) | **自助餐+紫菜蛋花湯**(白米.花椰菜.香腸.紫菜.蛋) | **香蕉** | **麵包+冬瓜茶**(麵包.冬瓜) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 8/22 | 五 | **小籠包+紫菜湯**(小籠包.紫菜) | **肉羹飯**(白米.大白菜.筍絲.香菇.木耳.紅白蘿蔔 |  **木瓜** | **仙草蜜**(仙草) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 8/25 | 一 | **菜頭粿湯**(菜頭粿.韭菜.素肉燥) | **自助餐+海帶芽洋蔥湯**(白米.麵筋.高麗菜.海帶,洋蔥) | **木瓜** | **紅豆包+決明子茶**(紅豆包.決明子) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 8/26 | 二 | **水餃湯**(水餃.韭菜) | **什錦炒麵+芹菜魚丸湯**(麵條.高麗菜.香菇.紅蘿蔔絲.肉燥.芹菜.魚丸) | **蘋果** | **蔬菜粥**(白米.蔬菜) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 8/27 | 三 | **吐司+牛奶**(吐司.牛奶) | **芋頭粥**(白米.芋頭.肉燥.魚板) | **蘋果** | **鍋燒意麵**(意麵.小白菜.肉燥) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 8/28 | 四 | **什錦湯麵**(麵條.肉燥.小白菜) | **自助餐+蕹菜魚乾湯**(白米.紅燒豆腐.三色筍絲.蕹菜.魚乾) | **香蕉** | **麵包**(麵包) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |
| 8/29 | 五 | **魩仔魚粥**(白米.魩仔魚.玉米粒.四色豆) | **台式米粉湯**(米粉.高麗菜.紅蘿蔔.香菇.魚肉) | **香蕉** | **馬鈴薯條+麥茶**(馬鈴薯.大麥) | ✽ | ✽ | ✽ | ✽ |

**＊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.**