

員林市立幼兒園115年4月餐點表

日期	星期	上午點心	午 餐 (每日午餐皆有新鮮水果)		下午點心
1	三	酸辣湯	胚芽飯	香酥魚丁/滷鵪鶉蛋豆干/炒時蔬/冬菜粉絲湯/水果	綠豆地瓜
2	四	鮮奶饅頭、鮮奶	蕎麥飯	蜜汁肉排/塔香海茸/炒時蔬/紫菜蛋花湯/水果	排骨吻仔粥
3	五			兒童節補假一天	
4	六				
5	日				
6	一			清明節補假一天	
7	二	竹筍包、鮮奶	地瓜飯	塔香雞/玉米毛豆/炒時蔬/酸辣湯/水果	豬肉什錦冬粉湯
8	三	麵疙瘩	胚芽飯	香酥柳葉魚/南瓜絞肉燴豆腐/炒時蔬/青木瓜湯/水果	仙草蜜
9	四	米粉湯	蕎麥飯	滷香菇肉絲/彩椒雙菇/炒時蔬/高麗菜排骨湯/水果	南瓜鮮奶
10	五	雜糧饅頭、豆漿		廣東炒飯/滷油豆腐鑲肉/炒時蔬/四神湯/水果	芋頭粥
11	六				
12	日				
13	一	全麥土司、鮮奶	小米飯	紅燒獅子頭/三杯杏鮑菇/炒時蔬/番茄時蔬湯/水果	粉絲煲
14	二	蔬菜麵線	地瓜飯	醬燒雞丁/三色蒸蛋/炒時蔬/海芽味噌湯/水果	狀元及第粥
15	三	清粥小菜	胚芽飯	椒鹽魚片/四季豆炒雞絲/炒時蔬/玉米濃湯/水果	白木耳蓮子湯
16	四	餛飩湯	蕎麥飯	筍干滷肉/吻仔魚炒蛋/炒時蔬/蘿蔔排骨湯/水果	紅豆鮮奶
17	五	香菇菜包、豆漿		南瓜炒米粉/炸花枝丸/炒時蔬/豬血湯/水果	湯麵
18	六				
19	日				
20	一	小籠包、豆漿	小米飯	梅干扣肉/玉米三色/炒時蔬/豆芽養生湯/水果	酸辣湯
21	二	奶皇包、鮮奶	地瓜飯	紅燜肉/蒸蛋/炒時蔬/九尾雞湯/水果	高麗菜金針羹湯
22	三	麻油麵線湯	胚芽飯	糖醋雞丁/塔香海茸/炒時蔬/藥膳排骨湯/水果	綠豆薏仁湯
23	四	馬鈴薯玉米湯	蕎麥飯	淋汁魚排/海結滷肉絲/炒時蔬/香菇枸杞雞湯/水果	雞茸滑蛋粥
24	五	養生饅頭、鮮奶		香菇芋頭羹飯/炸春捲/炒時蔬/紫菜排骨湯/水果	粿仔湯
25	六				
26	日				
27	一	肉包、豆漿	小米飯	瓜仔雞/蒜拌海根/炒時蔬/金茸三絲湯/水果	銀魚稀飯
28	二	蛋花麵線	地瓜飯	京醬肉絲/紅蘿蔔炒蛋/炒時蔬/冬瓜湯/水果	藥膳米血排骨湯
29	三	魷魚羹	胚芽飯	蒲燒魚腹/螞蟻上樹/炒時蔬/南瓜排骨湯/水果	芋頭西米露
30	四	鍋燒意麵	蕎麥飯	香菇滷雞/敏豆炒肉茸/炒時蔬/白菜蛋花湯/水果	珍珠丸、鮮奶

※ 本餐點表食材含有甲殼類、堅果類、牛奶、蛋、芝麻、花生、大豆、魚類、海鮮、芒果、含麩質之穀物及其上述所列製品，不適合對其過敏者食用。

※ 幼兒如有過敏 家長請事先告知

*本園一律使用國產豬肉食材。