



屏科大幼兒園 餐點食譜

本園一律使用國產豬

| 餐點 | 星期一 | 星期二 | 星期三 | 星期四 | 星期五 |
|------|---------|--|--|--|---|
| | 4/6 | 4/7 | 4/8 | 4/9 | 4/10 |
| 上午點心 | 每日新鮮水果 | | | | |
| 午餐 | 清明節補假一天 | 大黃瓜丸子湯 玉米炒肉末 菠菜 糙米飯 | 大滷麵 | 蕃茄黃豆芽湯 青江菜 栗子燒雞 十穀飯 | 豆腐味噌湯 大陸妹 紅燒豆包 紫米飯 |
| 餐食材料 | | 玉米粒、豬肉、紅、高麗菜、 蔥、菠菜、大黃瓜、魚丸、 低糖豆漿、草莓醬、吐司 | 麵條、豬肉、紅、高麗菜、 木耳、桶筍、蛋、素滷、香 菜、皮蛋、山東白 | 雞肉、栗子、白、洋蔥、 青江菜、豆包、紅、蕃茄、 黃豆芽、蛋、香菜、牛奶、 小籠包 | 炸豆包、將絲、青椒、黃椒、 紅椒、大陸妹、高麗菜、豆 腐、牛奶、喜瑞爾 |
| 下午點心 | | 低糖豆漿 草莓吐司 | 皮蛋蔬菜粥 | 屏科大鮮奶 小籠包 | 屏科大鮮奶 喜瑞爾 |

1. 每日餐點均含全穀雜糧類、豆魚蛋肉類、蔬菜及季節水果。
 2. 供應給具過敏體質的之幼兒，依其衛生福利部公告「食品過敏原標示規定」於菜單標示注意易引起過敏的食物（如：甲殼類、芒果、花生、牛奶、羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等及其製品）
 3. 本園米飯來自本校土木系王裕民教授研發台東有機米，益生菌水稻，榮獲「米食味分析鑑定競賽」特別優秀獎。
 4. 為響應節能減碳，每星期一為蔬食日。
 5. 每日餐點公布在幼兒園公布欄及網站上。
- PS 此份餐點表內的食物，必要時可用同類食物作為替換。