



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
日期	9/15	9/16	9/17	9/18	9/19
上午點心	每日新鮮水果				
午餐	大滷羹湯 季節時蔬 茄汁豆包 五穀燕麥飯	紫菜豆腐蛋花湯 季節時蔬 栗子蘿蔔燒雞 糙米飯	玉米濃湯 義大利螺旋麵	冬瓜排骨湯 季節時蔬 蔥爆豆干肉絲 紅藜飯	黃瓜魚丸湯 乾炒河粉+滷蛋
餐食材料	山東白、紅、素滷、蕃茄、豆包、青江菜、蛋	豆腐、紫菜、蛋、栗子、白、紅、雞肉、空心菜	玉米、紅、蛋、馬、螺旋麵、高麗菜、蘑菇、洋蔥、蕃茄醬、豬肉、豆花	冬瓜、豬肉、五香豆干、油豆腐、蔥、白、玉米、綠花、紅	大黃瓜、烤餅乾、芹菜、紅、魚丸、河粉、綠花、滷蛋、豬肉、高麗菜、花枝、蝦仁
下午點心	茶碗蒸	屏科大鮮奶 草莓小餐包	黑糖+原味豆花	關東煮	烤餅乾 屏科大鮮奶

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. 為響應季節減碳，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。