



# 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	
	4/27	4/28	4/29	4/30	5/1	
上午點心	每日新鮮水果					
午餐	蘿蔔丸子湯 三杯麵腸 山東白 小米飯	酸辣湯 菠菜 粉蒸肉 糙米飯	滷蛋 台南擔仔麵	海帶味噌湯 青江菜 肉燥蒸蛋 紅藜飯	勞動節放假一天	
餐食材料	麵腸、老薑片、九層塔、杏鮑菇、山東白、紅、木耳、豆菊、白、玉米、素丸、豆漿、南瓜起司包	豬肉、南瓜、蒸肉粉、酸菜、筍絲、木耳、紅、豆腐、香菜、蛋、牛奶、菠蘿麵包	麵條、豬肉、魚丸、蝦、滷蛋、鵝白菜、紅、皮蛋、油條、高麗菜、玉米	豬肉、青江菜、蛋、紅、豆包、海帶結、高麗菜、牛奶、草莓吐司		
下午點心	南瓜起司包 低糖豆漿	屏科大鮮奶 菠蘿麵包	皮蛋蔬菜粥	屏科大鮮奶 草莓吐司		

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。