



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
	8/17	8/18	8/19	8/20	8/21
上午點心	每日新鮮水果				
午餐	番茄黃豆芽蛋湯 菜脯蛋 炒高麗菜 小米飯	杏鮑菇鮮雞湯 樹子蒸魚 季節時蔬 糙米飯	紅燒排骨麵 滷蛋	大頭排骨湯 季節時蔬 毛豆炒雞丁 紅藜飯	什錦蔬菜湯 日式炒麵
餐食材料	番茄、黃豆芽、細菜脯、蛋、玉米粒、高麗菜、木耳、牛奶、奶黃包、豆包	杏鮑菇、雞肉、樹子、花瓜、鱈魚、薑絲、空心菜、麵線、蛋	豬肉、蛋、筍絲、白、玉米、山東白、紅、番茄、洋蔥、鵝白菜、豆漿、黑糖饅頭	大頭菜、豬肉、大陸妹、毛豆、紅、雞肉	起司、蛋、番茄、髮麵、豬肉、燻茶鵝、高麗菜、牛奶、洋蔥、紅、日式醬油、油菜
下午點心	屏科大鮮奶 奶黃包	麻油蛋麵線	低糖豆漿 黑糖饅頭	什錦蔬菜粥	屏科大鮮奶 起司蛋吐司

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。