



# 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	12/2	12/3	12/4	12/5	12/6
上午點心	每日新鮮水果				
午餐	紅藜飯 醬燒豆包 季節時蔬 玉米蘿蔔丸子湯	糙米飯 瓜仔蒸肉 筍白筍炒蛋 蕃茄豆芽蛋花湯	麻油雞湯麵 季節時蔬	五穀燕麥飯 馬鈴薯燉肉 季節時蔬 山藥排骨湯	沙茶肌肉燴麵 芹菜魚丸湯
餐食材	奶、布丁 菇、空心菜、炸豆包、牛 玉米、白、素丸、杏鮑	筍、牛奶、小餐包 蕃茄、黃豆芽、蛋、筍白	綠花、玉米、雞肉 高麗菜、生香菇、紅、	高麗菜、木耳、紅、 菇、板條、馬、素滷、 青江菜、山藥、豬肉、香	木耳 雞肉、高麗菜、蛋、紅、 芹菜、魚丸、牛奶、蛋糕、
下午點心	鮮奶布丁 屏科大	藍莓小餐包 屏科大鮮奶	小籠包 豆漿	什錦板條湯	屏科大鮮奶 慶生會

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，益生茵水稻，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。
6. 每月餐點表 應依衛生福利部公告「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）。

PS 此份餐點表內的食物，必要時可用同類食物作為替換。