



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	9/8	9/9	9/10	9/11	9/12
上午點心	每日新鮮水果				
午餐	海帶結玉米油豆腐湯 菇菇炒絲瓜 日式蒸蛋 小米飯	蓮藕排骨湯 季節時蔬 滷小雞腿 糙米飯	白菜豆腐蛋湯 炸醬乾麵+滷蛋	牛蒡雞湯 什錦炒三鮮 季節時蔬	鍋燒烏龍麵
餐食材料	海帶結、玉米、油豆腐、鴻喜菇、美白菇、絲瓜、紅、蛋、味島香鬆、白麵線	蓮藕、豬肉、大陸妹、雞肉、牛奶、菠蘿麵包	豬肉、蛋、山東白、豆腐、玉米、小白菜、木耳、紅、蔥	牛蒡、雞翅、花枝、蝦仁、豬肉、豆漿、銀絲卷、紅、木耳、綠花、青江菜	烏龍麵、高麗菜、木耳、紅、豬肉、蛋、生香菇、牛奶、豆皮壽司
下午點心	雞蛋麵線	屏科大鮮奶 菠蘿麵包	玉米什錦蔬菜 粥	低糖豆漿 銀絲卷	屏科大鮮奶 豆皮壽司

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。