



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	3/10	3/11	3/12	3/13	3/14
上午點心	每日新鮮水果				
午餐	海帶芽味噌湯 三杯百頁杏鮑菇 青江菜 小米飯	養生山藥湯 大陸妹 梅干頁紅燒肉 十穀飯	大滷麵	蕃茄豆腐蛋湯 雞肉咖哩飯 綠花椰	海鮮拉麵
餐食材料	山藥、黃耆、參鬚、枸杞、紅棗、甘草、百頁豆腐、杏鮑菇、老薑片、九層塔、青江菜、牛奶、奶皇包	海帶芽、豆腐、梅干菜、高麗菜、豬肉、大陸妹、起司包	麵條、豬肉、高麗菜、魚板、紅蛋、桶筍、油豆腐、香菜、白	白、豬肉、馬、紅、雞翅、洋蔥、牛奶、綠花、咖哩塊	花枝、蝦仁、拉麵、豬肉、木耳、高麗菜、生香菇、香菜
下午點心	屏科大鮮奶 奶皇包	腰果十豆漿 起司包	關東煮	屏科大鮮奶 菠蘿麵包	滑蛋麵線

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。