



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	1/13	1/14	1/15	1/16	1/17
上午點心	每日新鮮水果				
午餐	紫菜豆腐蛋花湯 菇菇蔬食燴飯	海節排骨湯 季節時蔬 百頁燒肉 紅藜飯	蘿蔔油豆腐湯 海鮮燴麵	鮮魚豆腐味噌湯 肉燥小烏蛋 季節時蔬 五穀燕麥飯	當歸香菇雞湯 炒什錦烏龍麵
餐食材料	鮮奶小饅頭 紫菜、芹菜、低糖豆漿、 鴻喜菇、金針菇、高麗菜、紅、豆腐、豆板、生香菇、美白菇、蛋、	海帶結、豬肉、百頁、牛奶、餐包、草莓	油豆腐、白、高麗菜、花板、蝦仁、蔥油餅、魚丸、麥茶鮮奶	當歸、香菇、紅豆、薑絲、雞肉、綠豆、花枝、豬肉、燒仙草、高麗菜、紅	鯛魚、豆腐、豬肉、烏蛋、高麗菜、紅、木耳、蛋、雞絲麵、筍絲
下午點心	鮮奶小饅頭 豆漿	屏科大鮮奶 草莓小餐包	屏科大鮮奶 蔥油餅	紅豆燒仙草	滑蛋雞絲麵

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。