



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	11/3	11/4	11/5	11/6	11/7
上午點心	每日新鮮水果				
午餐	海帶味噌湯 紅燒豆腐 蘑菇玉米筍 紅藜飯	香菇雞湯 高麗菜炒木耳 清蒸魚片 糙米飯	黃瓜魚丸湯 古早味炒米粉	冬瓜雞湯 蒜炒空心菜 毛豆雞丁 五穀燕麥飯	白蘿蔔丸子湯 南瓜咖哩飯
餐食材料	海帶結、豆腐、薑絲、蘑菇、玉米筍、紅	香菇、雞肉、薑絲、高麗菜、木耳、紅、芹菜、鯛魚片、板豆腐	大黃瓜、魚丸、紅、濕米粉、花枝、蝦仁、豬肉、乾香菇、芹菜、高麗菜	杏鮑菇、空心菜、毛豆、紅、雞肉、低糖豆漿、銀絲卷、冬瓜	燻茶鵝、南瓜、馬、紅、洋蔥、咖哩、綠花、毛豆、紫菜、蛋、牛奶、蛋糕、白、杏鮑菇丸
下午點心	腰果+ 地瓜綠豆湯	屏科大鮮奶茶葉蛋	關東煮	低糖豆漿 銀絲卷	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。