



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
	3/2	3/3	3/4	3/5	3/6
上午點心	每日新鮮水果				
午餐	蘿蔔丸子湯 脆炒鵝白菜 醬燒瓜油豆腐 紅藜飯	鮮嫩海鮮蒸蛋 糙米飯 玉米排骨湯 地瓜葉	味噌鮮蔬豆腐湯 沙茶肉燥乾麵	皇帝豆排骨湯 開陽白菜 烤麩燒肉 五穀燕麥飯	什錦海鮮炒河粉
餐食材料	冬瓜、油豆腐、鵝白菜、燻豆包、白、紅、豆漿、玉米	蝦仁、蛋、蔥、地瓜葉、豬肉、玉米、紅、鮮奶、草莓饅頭	豬肉、麵條、冬粉、魚丸、滷蛋、山東白、蒜碎、薑絲、素滷、鵝白菜、紅、玉米粒、高麗菜、豆腐、芹菜	燒肉、洋蔥、紅、山東白、香菜、開陽、木耳、皇帝豆、豬肉、燒仙草	花枝、蝦仁、豬肉、高麗菜、河粉、紅、木耳、綠花、牛奶、蛋糕
下午點心	清蒸玉米 屏科大鮮奶	低糖豆漿 草莓饅頭	什錦冬粉湯	燒仙草	慶生會 屏科大鮮奶

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。