



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	9/22	9/23	9/24	9/25	9/26
上午點心	每日新鮮水果				
午餐	蛋香香菇蔬菜燴飯 玉米豆腐蛋花湯	什錦髮菜羹 涼拌三絲 紅燒馬鈴薯燉肉 糙米飯	豚骨拉麵	味噌豆腐海帶芽湯 季節時蔬 三杯雞 五穀燕麥飯	海鮮什錦炒麵 酸辣湯
餐食材料	玉米粒、蛋、豆腐、生香菇、鴻喜菇、美白菇、紅、麥香鮮奶、高麗菜、杯子蛋糕、豆菊	大黃瓜、豬肉、紅、豆芽菜、芹菜、豆干絲	豬肉、花椰菜、拉麵、滷蛋、蔬菜披薩、低糖豆漿	豆腐、海帶芽、雞肉、蒜仁、紅麵線、老薑片、空心菜、九層塔、高麗菜、筍絲、紅	芹菜、蔥、牛奶、木耳、酸菜絲、筍絲、紅、蛋、花枝、蝦仁、豬肉、髮麵
下午點心	小餐包 麥香鮮奶	屏科大鮮奶 喜瑞爾	低糖豆漿 Pizza HOT 披薩	麵線羹	麥香鮮奶 黑糖饅頭

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。