



# 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	3/24	3/25	3/26	3/27	3/28
上午點心	每日新鮮水果				
午餐	翡翠豆腐湯 日式蒸蛋 炒香菇絲瓜 芝麻海苔飯	玉米排骨湯 空心菜 蘿蔔燉肉 糙米飯	當歸香菇雞湯 什錦炒烏龍麵	黃瓜雞湯 椒鹽魚塊 大陸妹 五穀燕麥飯	花枝羹湯麵
餐食材料	翡翠、豆腐、蛋、紅、味島香鬆、絲瓜、生香菇、牛奶、黑糖饅頭	豬肉、白、紅、空心菜、香菜、玉米、高麗菜、蘿蔔糕、生香菇	烏龍麵、花枝、蝦仁、豬肉、紅、山藥、枸杞、高麗菜、木耳、當歸、蔥、白麵線、雞肉、生香菇、蛋	大黃瓜、雞肉、土魷魚、大陸妹、牛奶、吐司	花枝、魚漿、素肉羹、筍絲、木耳、紅、油豆腐、白、香菜、柴魚片
下午點心	屏科大鮮奶 黑糖饅頭	小籠包+腰果 豆漿	麻油蛋麵線	屏科大鮮奶 草莓吐司	蘿蔔糕鹹湯

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。