



# 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	10/14	10/15	10/16	10/17	10/18
上午點心	每日新鮮水果				
午餐	蕃茄豆腐蛋花湯 季節時蔬 紅燒薑絲豆腸 小米飯	紅白蘿蔔排骨湯 蘆筍炒蝦仁 打拋豬 紅藜飯	絲瓜丸子湯 蝦仁滑蛋燴麵	竹筍香菇雞湯 季節時蔬 蒲燒魚片 糙米飯	玉米濃湯 蕃茄蘑菇通心麵
餐食材料	蕃茄、豆腐、蛋、高麗菜、紅蘿蔔、麵腸、木耳、蘇打餅乾、牛奶	紅蘿蔔、白蘿蔔、豬肉、蕃茄、洋蔥、豆漿、蘆筍、蝦仁、小餐包	絲瓜、丸子、油豆腐、米粉、麵條、蝦仁、蛋、毛豆	竹筍、香菇、雞肉、大陸妹、鯛魚、洋蔥、草莓優酪乳、披薩	通心麵、豬肉、玉米、紅蘿蔔、蛋、牛奶、愛玉、粉圓、腰果、蕃茄、洋蔥、蘑菇、
下午點心	屏科大鮮奶 蘇打餅乾	豆漿 芝麻小餐包	腰果 粉圓愛玉湯	油豆腐米粉湯	草莓優酪乳 Pizza Hot

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。