



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	6/9	6/10	6/11	6/12	6/13
上午點心	每日新鮮水果				
午餐	海帶芽豆腐味噌湯 脆炒高麗菜 綜合滷味 十穀飯	筍片雞湯 大陸妹 紅燒魚片 紅藜飯	玉米濃湯 綠花椰 義大利肉醬通心麵	柴魚昆布排骨湯 洋蔥炒豬柳 白菜滷 糙米飯	紫菜豆腐蛋花湯 什錦鮮菇雞肉蓋飯
餐食材料	海帶芽、豆腐、高麗菜、豆干、海帶、油豆腐、牛奶、木耳、紅、黑糖包、芹菜	竹筍、雞肉、大陸妹、鯛魚、絲瓜、麵線、枸杞	玉米、紅、蛋、牛奶、絞肉、蘑菇、洋蔥、蕃茄、通心麵、九層塔、豆花	柴魚片、牛奶、昆布、豬肉、茶葉蛋、洋蔥、紅、山東白菜、豆菊	紫菜、豆腐、生香菇、鴻喜菇、美白菇、杏鮑菇、蛋、雞肉、豆漿、銀絲卷
下午點心	屏科大鮮奶 草莓捲	枸杞絲瓜麵線	黑糖豆花	屏科大鮮奶 茶葉蛋	銀絲卷 豆漿

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。