



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
	9/7	9/8	9/9	9/10	9/11
上午點心	每日新鮮水果				
午餐	海帶芽豆腐湯 脆炒高麗菜 菜脯蛋 小米飯	牛蒡排骨湯 鵝白菜 鹽酥魚片 糙米飯	黃瓜丸子湯 綠花椰 蕃茄蝴蝶義大利麵	蔭瓜雞湯 大陸妹 滷雞腿 五穀燕麥飯	什錦海鮮麵
餐食材料	山東白、豆腐、高麗菜、紅、木耳、豆包、碎菜脯、蛋、玉米、素滷、皮蛋	鯛魚、絲瓜、蒜碎、紅、冬粉、鵝白菜、蛋、牛蒡、豬肉、素滷	通心麵、紅、大黃瓜、魚丸、蕃茄、洋蔥、番茄醬、九層塔、綠花、牛奶、南瓜起司包	蔭瓜、雞肉、蒜仁、杏鮑菇、大陸妹、豆漿、雞蛋糕	麵條、花枝、豬肉、蝦仁、高麗菜、美白菇、紅、香菇、蛋、白花椰、牛奶、小菠蘿
下午點心	皮蛋玉米粥	絲瓜冬粉湯	屏科大鮮奶 南瓜起司包	雞蛋糕 低糖豆漿	屏科大鮮奶 小菠蘿

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。