



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	10/28	10/29	10/30	10/31	11/1
上午點心	每日新鮮水果				
午餐	蕃茄馬鈴薯湯 季節時蔬 三杯麵腸 五股紫米飯	鳳梨蔭瓜雞湯 季節時蔬 咖哩雞肉燴飯	玉米丸子湯 季節時蔬 香菇肉燥乾拌麵	冬瓜干貝排骨湯 季節時蔬 五彩鳳梨蝦球 糙米飯	海鮮什錦鍋燒
餐食材料	蕃茄、馬、高麗菜、麵腸、九層塔、牛奶、喜瑞爾	鳳梨、蔭瓜、九層塔、雞肉、馬、紅、洋蔥、蛋、蘑菇、玉米	白、紅、油豆腐、玉米、丸子、麵條、蕃茄、豬肉	冬瓜、干貝、鳳梨、豬肉、蝦仁、養樂多、大陸妹、杯子蛋糕	豆漿、小籠包、高麗菜、意麵、花枝、蝦仁、豬肉
下午點心	屏科大鮮奶 喜瑞爾	蘑菇濃湯	關東煮	養樂多 杯子蛋糕	豆漿 草莓吐司

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。