



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 | 4/14 | 4/15 | 4/16 | 4/17 | 4/18 |
| 上午點心 | 每日新鮮水果 | | | | |
| 午餐 | 蔬菜蛋花湯 脆炒高麗菜 金莎豆腐 五穀飯 | 鮮蔬餛飩湯 絲瓜豆腐 蔥香煎蛋 糙米飯 | 紅燒排骨麵 小白菜 | 皇帝豆排骨湯 地瓜葉 棒棒腿 小米飯 | 日式叉燒拉麵 青江菜 |
| 餐食材料 | 高麗菜、山東白、紅、木耳、芹菜、筍絲、牛奶、銀絲卷、雞蛋、豆腐、蔥、鹹蛋黃 | 鮮奶布丁 蛋、蔥、絲瓜、豆腐、紅、木耳、餛飩、小白菜、冬菜、芹菜、 | 麵條、豬肉、紅、白、洋蔥、蕃茄、小白菜、蘋果汁、摩斯咕咕雞堡 | 皇帝豆、豬肉、紅、地瓜葉、棒棒腿、蔥、高麗菜、蛋、豆漿香、山藥、玉米 | 拉麵、香菇素滷、叉燒肉、玉米粒、魚板、青江菜、起司吐司 |
| 下午點心 | 屏科大鮮奶 銀絲卷 | 腰果+ 屏科大鮮奶布丁 | 摩斯咕咕雞堡 蘋果汁 | 山藥玉米粥 | 起司蛋吐司 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。