



# 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	
	3/30	3/31	4/1	4/2	4/3	
上午點心	每日新鮮水果					
午餐	養生山藥湯 炒青江菜 玉米炒蛋 紅藜飯	黃瓜雞湯 枸杞高麗菜 滷雞腿 糙米飯	紫菜豆腐蛋花湯 白花椰菜 咖哩雞肉燴飯	蕃茄黃豆芽蛋湯 炒四季豆 破布子蒸鱈魚 五穀燕麥飯	兒童節放	
餐食材料	玉米、紅、蛋、青江菜、豆皮、山藥、素肉絲、紅棗、枸杞、參鬚、牛奶、杯子蛋糕	雞肉、蒜仁、高麗菜、地瓜、紅、木耳、綠豆、枸杞、大黃瓜、紅	雞肉、南瓜、紅、咖哩、馬、洋蔥、白花椰、南瓜起司包、紫菜、豆腐、蛋、低糖豆漿	鱈魚、豆腐、薑絲、花瓜、樹子、牛奶、四季豆、紅、豆皮壽司、杏鮑菇、蕃茄、蛋、黃豆芽		
下午點心	杯子蛋糕 屏科大鮮奶	綠豆地瓜湯	南瓜起司包 低糖豆漿	屏科大鮮奶 豆皮壽司		

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。