114年 10月 餐點計畫表

龍安國小附設幼兒園

48	田欣餐點食品圖	3
110		•

	三章10	申請	早點心	點心 午餐					午點心		全穀雜 權(份)	油脂與 堅果種 子(份)	蔬菜 (份)	奶類 : (份) (水果 豆(份) 内	豆魚蛋 肉(份) (\$5 (ng)	纳 热量 (ng) (大卡)
10/1	星期三	*	慶生蛋糕+鮮奶 蛋糕.鮮奶	特餐 _{特餐}	雞絲拌飯 白米. 雞内絲S. 玉米和Q	豆干燒肉 豆干.肉絲S-煮	季節蔬菜	海芽蛋花湯	茄汁通心粉 ^{通心粉, 絞肉S, 洋蔥, 玉米粒}	水果	5. 9	1.7	1.7	0.5	0.4	2.0	383 7	702 739
10/2	星期四	*	鮪魚糙米粥 白米. 粒米. 鮪魚罐. 紋內S. 高麗菜	小米飯	馬鈴薯燒雞 雞TS.馬鈴薯Q-煮	番茄豆腐蛋 ^{番茄Q. 豆腐. 雞蛋Q-炒}	有機蔬 菜 ()	鮮筍肉絲湯 竹筍Q.肉絲S	肉絲雞蛋麵線 麵線. 肉絲S. 雞蛋Q. 豆芽菜	水果	5. 6	2. 0	1.8	0 (0.4	2.3 2	239 6	646 680
10/3	星期五	*	玉兔包+麥茶 ^{玉兔包,大麥}	胚芽光飯	蒙古鐵板肉 肉片S.豆芽菜Q.高麗菜Q-煮	咖哩炒寬粉 寬稅, 絞肉S. 洋蔥Q. 咖哩-炒	有機蔬 菜 ()	青木瓜雞湯 青木瓜Q.雞TS	義美布丁 義美布丁	水果	5. 9	1.2	1.3	0.1	0.4	1.9 1	180 6	612 644
10/6	星期一		. ,,,,,,			【中秋節連假】		7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7										
10/7	星期二	*	銀絲卷+海芽湯 ^{銀絲卷.海帶芽}	蕎麥飯	紅燒魚 魚TS.油豆腐-煮	洋蔥炒蛋 ^{洋蔥Q.} 雞蛋Q-炒	有機蔬 菜〇	冬瓜排骨湯 冬瓜Q. 龍骨TS	奶香綠豆薏仁湯 綠豆.洋養仁. 牛奶	水果	5. 9	1.5	1.5	0.2	0.4	1.6 2	253 6	623 656
10/8	星期三	*	肉絲冬粉 冬粉. 肉絲S. 大白菜	特餐	肉醬義大利麵	長豆炒豆干 長豆Q.豆干-炒	季節蔬菜	三絲湯 ^{箭綠Q.} 木耳Q. 內絲S	地瓜肉末粥 白米. 地瓜. 紋肉S. 高麗菜	水果	5. 6	2. 1	1.6	0 (0.4	2. 2	260 6	675
10/9	星期四	*	珍珠丸子+豆漿	糙米飯 ^{白米.糙米}	古早味豬排 _{里肌肉排S-煮}	栗香白菜滷 大白菜Q. 木耳Q. 栗子-炒	有機蔬 菜〇	澎湖海菜湯	優格 ^{優格}	水果	4. 4	1.6	1.4	0.6	0.4	2.5 2	279 6	671
10/10	星期五					【雙十節連假】												
10/13	星期一	*	蛋香雞絲麵 ^{雞絲麵.} 內絲S. 雞蛋Q. 大白菜	麥片飯 白米. 麥片	日式豬肉丼 肉片S.洋蔥Q.雞蛋Q-煮	玉米肉茸 玉米椒Q.絞肉S-炒	履歷疏 菜 T	佛手瓜雞湯 ^{佛手瓜Q.雞TS}	雞肉蔬菜小米粥 白米. 稿小米. 雞肉絲S. 高麗菜	水果	5. 6	2. 0	1.8	0 (0.4	2. 2 1	194 6	644 678
10/14	星期二	*	玉米脆片+鮮奶 玉米脆片,鮮奶	胚芽光飯	咖哩雞肉 雞TS.馬鈴薯Q-煮	紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔T.雞蛋Q-炒	有機蔬 菜〇	白玉排骨湯 白簾蘭Q. 龍骨TS	油腐寬粉 寬粉. 肉緣S. 油豆腐. 高麗菜	水果	5. 6	1.7	1.6	0.5	0.4	1.9 3	360 6	578 714
10/15	星期三	*	豬肉刀削麵 刀削麵. 內絲S. 豆芽菜	特餐 _{特餐}	家鄉炒飯 白米. 內緣S. 高麗菜Q. 玉米粒Q	芹香干絲 西芹Q. 干絲-炒	季節蔬菜	蒲瓜蛋花湯 ^{蒲瓜Q. 雞蛋Q}	奶香烧仙草	水果	5. 8	1.7	1.4	0.2	0.4	2.0 2	237 6	650 684
10/16	星期四	*	吻魚什錦燕麥粥 白米. 燕麥. 吻仔魚. 紋肉S. 蚵白菜	紫米飯 ^{白米. 紫米}	紫蘇梅嫩雞 雞TS.冬瓜Q.紫蘇梅-煮	海結燒甜不辣 海帶結.甜不辣S-煮	有機蔬 菜〇	洋芋肉片湯 馬鈴薯Q.肉片S	家傳麵疙瘩 ^{麵疙瘩.} 肉絲S. 番茄. 大白菜	水果	5. 6	2. 0	1.8	0 (0.4	2.3	250 6	644 678
10/17	星期五	*	蘿蔔糕湯	藜麥飯 ^{白米. 藜麥}	堅果油豆腐 油豆腐. 堅果-煮	雪菇花菜 青花菜S. 美白菇Q-炒	有機蔬 菜〇	哈佛蔬菜湯 雨瓜Q.大白菜Q.洋蔥Q.紅蘿蔔T	綠豆銀耳湯 ^{綠豆. 白木耳}	水果	5. 9	1.7	1.6	0 (0.4	1.5 2	277 6	635
10/18	星期六					【運動會】												
10/20	星期一	*	味噌豬肉湯麵 ឯ麵. 內緣S. 高麗菜	糙米飯 ^{白米.糙米}	糖醋豬肉 肉片S.馬鈴薯Q-煮	毛豆燴豆腐 亞腐.毛豆仁T.香菇Q-煮	履歷蔬 菜 T	青木瓜排骨湯 青木瓜0. 龍骨TS	奶香紅豆麥片湯 ^{紅豆.麥片.牛奶}	水果	5. 9	1.6	1.5	0.2	0.4	2.0 2	257 6	691
10/21	星期二	*	晨光葡萄吐司+鮮奶 葡萄吐司.鮮奶	燕麥飯	香酥魚排	彩椒豆干炒肉 亞干片.彩椒Q.內絲S-炒	有機蔬 菜〇	結頭菜肉片湯 結頭菜Q.內片S	滑蛋肉絲麵線 麵線.肉絲S.雞蛋Q.筍絲	水果	5. 6	1.7	1.5	0.5	0.4	1.8	363 6	673 708
10/22	星期三	*	香菇肉燥冬粉 冬粉. 鮫肉S. 香菇. 蚵白菜	特餐 _{特餐}	肉絲刀削麵 刀削麵. 肉絲S. 豆芽菜Q	高麗菜炒蛋 ^{高麗菜Q.} 雞蛋Q-炒	季節蔬菜	海芽豆腐湯 海带茅. 豆腐	中華豆花	水果	5. 6	2. 0	1.9	0 (0.4	2.3 2	247 6	645 679
10/23	星期四		【運動會補假】															
10/24	星期五		【光復節連假】															
10/27	星期一	*	大滷麵 油麵.雞蛋Q. 豆腐. 大白菜	蕎麥飯	壽喜燒雞肉 雞TS.洋蔥Q-煮	香滷黑干	履歷蔬 菜T	銀蘿雞湯 白蘿蔔Q.雞TS	水煮蛋+麥茶 #\$Q.大麥	水果	4. 4	1.7	1.5	0 (0.4	2.9 2	270 5	575 605
10/28	星期二	*	甜包子+優酪乳 甜包子.優酪乳	麥片飯 白米.麥片	醬燜雞丁 雞TS.油豆腐-煮	玉米蒸蛋 雞蛋Q. 玉米粒Q-蒸	有機蔬 菜〇	羅宋湯	魚丸米粉湯 *粉. 魚丸S. 高麗菜	水果	5. 4	1.8	1.6	0.5	0.4	2. 2	287 6	588 724
10/29	星期三	*	客家粄條 ^{粄條, 油豆腐, 豆芽菜}	特餐	南洋鳳梨炒飯 白米. 素火腿. 鳳梨片. 玉米粒Q	茄汁干片 ^{豆干片-煮}	季節蔬菜	南瓜蛋花湯 南瓜Q.雞蛋Q	奶香地瓜西谷米 地瓜. 西谷米. 牛奶	水果	5. 9	1.7	1.5	0.2	0.4	1.9 2	280 6	685
10/30	星期四	*	珠貝蔬菜粥 白米.珠貝.豆干T.蚵白菜	胚芽光飯	家常滷雞肉 #TS.冬瓜Q-煮	螞蟻上樹 冬粉. 素絞肉. 豆芽菜Q-炒	有機蔬 菜 ()	味噌豆腐湯	茄汁烏龍麵 烏龍麵. 凍豆腐. 高麗菜	水果	5. 6	2. 0	1.8	0 (0.4	2.4 2	219 6	648 683
10/31	星期五	*	香蔥雞絲麵	糙米飯	照燒翅腿 ^{翅小膠S, 無腸-煮}	芋香白菜 大白菜Q.芋頭Q.香菇Q-炒	有機蔬 菜 ()	玉米濃湯	椰香紫米湯 紫光,糯米,紅豆,雪蓮子,椰漿	水果	5. 6	2. 0	1.8	0 (0.4	2.3 1	180 6	644 678
	•		p · 10/17 。		国各种内、维内。	A THE STATE OF THE PARTY OF			and the second second		•							

^{*} 蔬食日及3章1Q豆奶日:10/17。

^{*}本廠一律使用國產豬肉、雞肉。

^{*}配合天天安心食材政策,每週一供應履歷蔬菜、每週二、四、五供應有機蔬菜。

^{*}配合國產可追溯生鮮農漁畜產品食材政策,菜單主要食材明細標示「 $S_{f J}$ CAS標章、「 $Q_{f J}$ 可追溯生產來源、「 $T_{f J}$ 產銷履歷。

^{*}本菜單內含「甲殼類、花生、牛奶、雞蛋、堅果、芝麻、含麩質穀物、大豆類、芋類製品」,不適合其過敏體質者食用。