

臺北市立南港幼兒園113年5月餐點表

日期	星期	上午點心	主食	主菜	湯	水果	下午點心
5/1	三	雞絲蔬菜麵	有機糙米飯	紅燒鮭魚, 肉末四季豆, 莧菜	香菇雞湯	鳳梨	鮮奶, 香蔥餐包
5/2	四	麵疙瘩	有機糙米飯	洋蔥雞丁, 蔥香叻仔魚, 空心菜	竹筍排骨湯	香蕉	紅豆紫米粥
5/3	五	芹香干貝粥		蝦仁肉絲炒飯, 蒜香青江菜	雙色蘿蔔湯	木瓜	蒸地瓜
5/6	一	絲瓜麵線	有機糙米飯	蕃茄炒蛋, 香滷大白菜, 菠菜	麻油鮮菇湯	芭樂	豆漿, 起司饅頭
5/7	二	鮮奶, 蔓越莓吐司	地瓜飯	紅燒獅子頭, 有機蔬菜	絲瓜干貝湯	蘋果	蕃茄刀削麵
5/8	三	山藥干貝粥	有機糙米飯	清蒸鱸魚, 蝦仁筍白筍, 娃娃菜	苦瓜雞湯	鳳梨	鮮奶, 芝麻包
5/9	四	高麗菜湯餃	有機糙米飯	蘑菇雞柳, 豆干芹菜, 大黃瓜	鯛魚湯	香蕉	綠豆仁西米露
5/10	五	南瓜肉末粥		什錦肉絲炒麵, 干貝炒萵苣	竹筍豆腐蛋花湯	哈密瓜	優酪乳, 原味餐包
5/13	一	麻油麵線	有機糙米飯	胡蘿蔔炒蛋, 絲瓜豆腐丁, 高麗菜	南瓜濃湯	西瓜	豆漿, 芋頭饅頭
5/14	二	鮮奶, 雜糧吐司	地瓜飯	馬鈴薯洋蔥燉肉, 有機蔬菜	海帶玉米排骨湯	蘋果	油豆腐陽春麵
5/15	三	山藥肉絲粥	有機糙米飯	紅燒旗魚, 肉絲炒芥藍菜, 香蔥櫛瓜	蕃茄雞湯	芭樂	鮮奶, 奶黃包
5/16	四	肉燥拉麵	有機糙米飯	栗子燒雞, 干貝炒青椒, 奶油白菜	薑絲鱸魚湯	香蕉	地瓜山藥湯
5/17	五	干貝蔬菜粥		洋蔥鮭魚炒飯, 蒜香地瓜葉	青菜豆腐湯	鳳梨	水煮甜玉米
5/20	一	蒲瓜麵線	有機糙米飯	蕃茄豆腐, 玉米毛豆炒蛋, 水耕A菜	絲瓜湯	芭樂	豆漿, 紅糖饅頭
5/21	二	鮮奶, 葡萄吐司	地瓜飯	香滷腓肉海帶豆干, 有機蔬菜	冬瓜薏仁排骨湯	蘋果	肉燥湯意麵
5/22	三	菜豆香菇粥	有機糙米飯	豆腐蒸魚, 肉末花椰菜, 油菜	山藥雞湯	鳳梨	鮮奶, 豆沙包
5/23	四	菠菜豆腐湯餃	有機糙米飯	香滷雞腿, 蝦仁大黃瓜, 豆芽菜	莧菜小魚湯	香蕉	綠豆薏仁湯
5/24	五	山藥肉絲粥		蕃茄肉醬義大利麵, 雙色花椰菜	玉米濃湯	木瓜	蒸地瓜
5/27	一	蕃茄麵線	有機糙米飯	小黃瓜炒蛋, 紅燒豆腐, 青江菜	白菜鮮菇湯	西瓜	豆漿, 雜糧饅頭
5/28	二	鮮奶, 紅豆吐司	地瓜飯	馬鈴薯胡蘿蔔燒肉, 有機蔬菜	牛蒡排骨湯	蘋果	什錦麵疙瘩
5/29	三	蝦仁芹菜粥	有機糙米飯	蔥燒魚片, 肉絲炒雙菇, 高麗菜	冬瓜雞湯	芭樂	鮮奶, 銀絲卷
5/30	四	雞絲蛋麵	有機糙米飯	甜椒茶油雞, 蝦仁蒲瓜, 莧菜	薑絲鮮魚湯	香蕉	紅豆西谷米
5/31	五	香蔥雞肉粥		豬肉手工水餃, 芝麻地瓜葉	筍絲豆腐湯	紅龍果	優酪乳, 核桃餐包

備註

1. 本園一律使用國產豬、牛肉食材, 使用有機米及每週提供一次有機蔬菜
2. 提供餐點為少鹽、少油、少糖
3. 遇臨時偶發事件無法供應原餐點時, 餐點將視情況調整, 不另行通知, 敬請見諒

