



# 臺北市立士林幼兒園 115 年 4 月份餐點表



日期	星期	上午點心	水果	主食	午餐	湯	下午點心	
4/1	三	通心麵濃湯	葡萄	胚芽飯	蘿蔔燉肉, 雙菇燴豆腐, 蒜香油菜	羅宋湯	紫米紅豆湯	
4/2	四	兒童節暨校外教學餐盒						
4/3	五	兒童節逢例假日補放假						
4/6	一	清明節逢例假日補放假						
4/7	二	芋頭糕湯	小番茄	關廟麵	茄汁鮮蔬排骨麵		米饅頭, 鮮豆漿	
4/8	三	鹹米苔目湯	香蕉	紅藜飯	酸甜土魷魚, 肉末炒冬粉, 紅絲炒高麗菜	黃豆芽番茄排骨湯	水煮蛋, 鮮奶	
4/9	四	高麗菜鹹粥	芭樂	地瓜飯	醬香豬肉, 蒸彩蛋, 蒜香地瓜葉	青木瓜雞湯	紅豆吐司, 鮮豆漿	
4/10	五	牛奶蔬菜燉煮	茂谷柑	有機米飯	香菇蒸雞, 香滷百頁豆腐, 蒜香莧菜	鮮菇湯	地瓜湯	
4/13	一	山藥薏仁肉末粥	葡萄	胚芽飯	彩椒炒肉絲, 肉末粉絲煲, 蒜香小白菜	海帶芽豆腐味噌湯	原味奶酪	
4/14	二	肉燥蔬菜麵	香蕉	白飯	健康咖哩雞燴飯	鳳梨苦瓜雞湯	芝麻包, 鮮奶	
4/15	三	雞絲蛋湯麵	火龍果	紅藜飯	紅白蘿蔔燉肉, 韭菜花炒天婦羅, 蒜香A菜	海帶芽蛋花湯	綠豆湯	
4/16	四	玉米肉末粥	蘋果	芝麻飯	玉米雞丁, 蕃茄炒蛋, 蒜香萵苣	玉米蓮藕排骨湯	葡萄吐司, 鮮豆漿	
4/17	五	關東煮	小番茄	有機米飯	蒸瓜仔肉, 什錦豆腐, 蒜香綠花椰	豆腐蛋花湯	小雞蛋饅頭, 鮮奶	
4/20	一	糙米排骨粥	葡萄	胚芽飯	洋蔥番茄雞丁, 肉末炒三丁, 蒜香空心菜	大黃瓜排骨湯	玉米脆片, 鮮奶	
4/21	二	瘦肉蔬菜羹	香蕉	螺旋麵	番茄肉醬義大利麵	玉米濃湯	地瓜吐司, 鮮豆漿	
4/22	三	小魚莧菜粥	火龍果	紅藜飯	番茄打拋豬肉, 玉米筍燴肉丸, 蒜香高麗	鮮蔬雞湯	黃金捲, 糙米漿	
4/23	四	南瓜米粉湯	蓮霧	地瓜飯	洋芋燉雞, 酸甜炒豆包, 蒜香龍鬚菜	番茄蛋花湯	鮮奶布丁	
4/24	五	蘿蔔糕湯	芭樂	胚芽飯	桂竹筍滷三杯, 九層塔炒蛋, 香炒豆芽菜	白菜香菇雞湯	小芝麻包, 黑豆茶	
4/27	一	筊白筍肉末粥	小番茄	有機米飯	起司南瓜燉肉, 香炒豆干, 蒜香青江菜	紫菜豆腐湯	優格	
4/28	二	蔬菜餛飩	香蕉	白油麵	大滷麵		健康地瓜	
4/29	三	香菇玉米粥	楊桃	紅藜飯	洋蔥蕃茄雞丁, 海帶結燉竹輪, 蒜香空心菜	蕃茄玉米排骨湯	美味水果	
4/30	四	鮮蔬拉麵	水梨	燕麥飯	蒜泥白肉, 家常滷味, 香炒彩椒	芋頭雞湯	奶香大理石, 糙米漿	

備註一：每日附有新鮮水果

備註二：本園一律使用國產豬肉及雞蛋。不使用含基因改造生鮮食材。

備註三：遇臨時或偶發情況無法供應原訂餐點時，將以其他食品替代，實際供應依食材採購及新鮮狀況微調。

備註四：若幼兒對衛福部公告之過敏原（如甲殼類、芒果、花生、牛奶、羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質穀物、大豆、魚類及使用亞硫酸鹽類製品）或其他食品有過敏情形，請家長主動告知園方，以維護幼兒健康與安全。

承辦人：

廚工：

園長：