**台南市麻豆區文正國小附設幼兒園112年第二學期9-12週午餐表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 星期 | 菜色名稱/食材名稱 | 全榖根莖類 | 豆魚肉蛋類 | 蔬菜類 | 水果類 |
| 4/8 | 一 | 米飯(白米)、豬肉壽喜燒(火鍋肉片、薑絲、紅蘿蔔、生香菇、洋蔥)、蔥爆雙寶(杏鮑菇、五香豆干丁、蒜末、蔥花)、蒜香白花菜(白花菜、蒜末、紅蘿蔔)、蛋花湯(蛋、蔥)、簡單點優酪乳 | ˇ | ˇ | ˇ |  |
| 4/9 | 二 | 米飯(白米)、花雕雞(骨腿丁、蔥、蒜仁、新鮮辣椒、洋蔥)、乾扁四季豆(四季豆、蒜末、細絞肉、乾蝦米)、薑絲有機荷葉白菜(有機荷葉白菜、薑絲)、金針肉絲湯(腿肉絲、乾金針、薑絲)、蜜棗 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| 4/10 | 三 | 小米飯(白米、小米)、三杯魷魚(魷魚條、蔥段、九層塔、蒜仁、新鮮辣椒、老薑片、杏鮑菇)、馬鈴薯炒蛋(馬鈴薯、非基改甜玉米粒、蒜末、青蔥、雞蛋)、蒜香地瓜葉(短梗嫩葉地瓜葉、蒜末)、蘿蔔米血湯(白蘿蔔、米血丁)、光泉優酪乳 | ˇ | ˇ | ˇ |  |
| 4/11 | 四 | 鍋燒意麵(大骨、小肉片、小白菜、高麗菜、虱目魚丸、貢丸、干貝乾、蒜末)、香酥雞排(、南瓜千層派、蒜香有機青江菜、義美保久乳 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| 4/12 | 五 | 米飯(白米)、櫛瓜炒雞丁(去骨腿排丁、櫛瓜、大白菜、蒜末、蔥)、蒸蛋(雞蛋)、蒜香筍絲(麻竹筍絲、腿肉絲、蒜仁、新鮮辣椒)、豆薯排骨湯(豆薯、排骨)、芭樂 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| 4/15 | 一 | 米飯（白米）、古早味瓜仔肉燥（粗絞肉、中朵乾香菇、新鮮辣椒）、洋蔥炒玉米(非基改甜玉米粒、洋蔥、粗絞肉、蒜末) 、蒜香萵苣(福山萵苣、蒜末)、蘿蔔排骨湯（白蘿蔔、排骨、香菜末）、AB無加糖優酪乳 | ˇ | ˇ | ˇ |  |
| 4/16 | 二 | 胚芽飯(白米、胚芽米)、麻油雞丁米血(骨腿丁、薑母片、米血丁)、碎肉燒銀蘿(細絞肉、白蘿蔔、冬粉、香菜、蔥)、薑絲有機小松菜（有機小松菜、薑絲）、酸菜肉片湯(酸白菜、非基改粗豆腐、火鍋肉片、金針菇)、春柑 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| 4/17 | 三 | 米飯（白米）、味噌魚（鱸魚丁、蔥花、蒜末、新鮮辣椒、味噌、中華嫩豆腐）、紅燒冬瓜（冬瓜、紅蘿蔔、非基改腐菊、薑母片、黑豆豉）、蒜香空心菜(空心菜、蒜末、新鮮辣椒)、芋頭甜湯(芋頭)、光泉保久乳 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| 4/18 | 四 | 米飯（白米）、小黃瓜炒肉片（火鍋肉片、小黃瓜、蒜末、檸檬汁）、馬鈴薯炒培根(馬鈴薯、培根)、蒜香有機高麗菜(有機高麗菜、紅蘿蔔、蒜末)、翡翠濃湯(翡翠、蛋、中華火鍋豆腐)、養樂多優酪乳 | ˇ | ˇ | ˇ |  |
| 4/19 | 五 | 糙米飯（白米、糙米）、南瓜燒雞（骨腿丁、南瓜、蒜末、蔥、薑母）、番茄炒蛋(牛番茄、蔥、蛋)、玉米筍炒四季豆（玉米筍、四季豆  、紅蘿蔔、蒜末）、冬瓜排骨湯（排骨、冬瓜、香菜）、香蕉 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| 4/22 | 一 | 米飯(白米)、五味醬肉片(火鍋肉片、蔥、蒜末、香菜末、薑末、  新鮮辣椒)、蔥蛋（蛋、蔥花、蒜末）、蒜香菠菜(菠菜、蒜末)、青菜豆腐湯(小白菜、非基改粗豆腐、蔥)、台灣產黃豆奶 | ˇ | ˇ | ˇ |  |
| 4/23 | 二 | 米飯（白米）、塔香雞（骨腿丁、九層塔、蒜仁）、翡翠羹（翡翠、紅蘿蔔、濕木耳、中華嫩豆腐、金針菇、蛋）、蒜香有機黑葉白菜(有機黑葉白菜、蒜末）、刺瓜魚丸湯（刺瓜、虱目魚丸）、甜桃 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| 4/24 | 三 | 魷魚米粉湯（乾米粉、韭菜、有機豆芽菜、魷魚條、腿肉絲）、牛奶蒸菓子(牛奶蒸菓子)、蒜香高麗菜(高麗菜、蒜末、紅蘿蔔)、魷魚米粉湯(薑絲、芹菜)、愛滋味純濃燕麥 | ˇ | ˇ | ˇ |  |
| 4/25 | 四 | 五穀飯（白米、五穀米）、老菜脯滷肉（白蘿蔔、紅蘿蔔、老菜脯、  蒜仁、蔥、腱肉丁）、芹菜炒豆干(小方豆干、西洋芹、蒜末、新鮮辣椒）、蒜香有機油菜（有機油菜、蒜末）、芙蓉湯（蔥、蛋、雞骨架）、國農保久乳 | ˇ | ˇ | ˇ |  |
| 4/26 | 五 | 米飯（白米）、醬燒雞球（骨腿丁、蔥、蒜仁）、三彩雪蓮子（乾鷹嘴豆、紅椒、黃椒、青椒）、蒜香綠花菜（cas綠花菜、蒜末、紅蘿蔔）、竹筍排骨湯（新鮮麻竹筍片、排骨）、芭樂 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| 4/29 | 一 | 米飯（白米）、蒙古炒肉（火鍋肉片、空心菜、高麗菜、新鮮辣椒、  蒜末）、萵苣炒麵(福山萵苣、王子麵、腿肉絲、蒜末)、薑絲鵝白菜(鵝白菜、薑絲)、筍絲魚皮湯(桶筍絲、切塊虱目魚皮、嫩薑絲、青蔥、虱目魚丸)、萬丹保久乳 | ˇ | ˇ | ˇ |  |
| 4/30 | 二 | 小米飯（白米、小米）、蒜頭雞(骨腿丁、蒜仁、蒜末、蔥、新鮮辣椒、九層塔)、花菇蒸蛋(雞蛋、中朵乾香菇、青花椰、干貝乾)、有機木耳炒小黃瓜（有機濕黑木耳、有機小黃瓜、紅蘿蔔、蒜末）、銀耳甜湯（乾白木耳）、香蕉 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |
| 5/01 | 三 | 米飯（白米）、奶香洋蔥魚（鯛魚丁、洋蔥、濕香菇、蔥、蒜末）、南瓜燒豆腐（南瓜、粗絞肉、中華嫩豆腐、薑末、蔥花）、腐香高麗菜（高麗菜、蒜末、非基改腐皮）、番茄豆腐蛋花湯（牛番茄、中華嫩豆腐、青蔥、雞蛋）、光泉保久乳 | ˇ | ˇ | ˇ |  |
| 5/02 | 四 | 黑米飯（白米、黑米）、蒜泥肉片（火鍋肉片、蒜仁、蒜末）、豆豉青椒肉絲（青椒、蒜末、腿肉絲、黑豆豉）、薑絲有機小白菜（有機小白菜、薑絲、芋頭排骨湯）、LP33優酪乳 | ˇ | ˇ | ˇ |  |
| 5/03 | 五 | 米飯（白米）、滷雞腿（帶骨棒腿、新鮮辣椒、蔥、蒜仁）、金針炒三絲（金針菇、紅蘿蔔、濕木耳、蔥）、薑絲炒絲瓜（絲瓜、薑絲）、柴魚白菜湯（大白菜）、蘋果 | ˇ | ˇ | ˇ | ˇ |

備註: 1.餐點表的設計符合幼兒營養、衛生、飲食均衡為原則，並有提供新鮮的蔬果或飲品。

2.餐點食材會因季節做異動微調，以當日校內出餐狀況為主，不另行公告通知。

3.午餐由麻豆國中出餐，詳細內容請至食材登錄網站參閱

https://fatraceschool.moe.gov.tw/frontend/

4.本校一律使用國產豬食材(不提供牛肉)。

5.冷藏類點心，請盡速於供應後當天食用完畢。