國立中央大學附設桃園市私立幼兒園

115 年 7 月份午餐餐點表

營養師:陳貞卉

日期	星期	午餐內容
1	三	★★★ 請自備午餐 ★★★
2	四	
3	五	中央大學共同暑休日
4	六	週休二日
5	日	
6	一	★★★ 請自備午餐 ★★★
7	二	
8	三	
9	四	
10	五	
11	六	週休二日
12	日	
13	一	香Q米飯、香菇雞肉、當季蔬菜/燙.炒、薑絲冬瓜湯
14	二	芝麻飯、蜜燒豬、當季蔬菜/燙.炒、紅豆珍珠湯
15	三	滷肉飯、照燒腿排、當季蔬菜/燙.炒、羅宋湯
16	四	胚芽飯、鐵路豬排、當季蔬菜/燙.炒、紫菜蛋花湯
17	五	中央大學共同暑休日
18	六	週休二日
19	日	
20	一	香Q米飯、蔥爆豬柳、當季蔬菜/燙.炒、南瓜濃湯
21	二	五穀飯、古早味豬排、當季蔬菜/燙.炒、芹香蘿蔔湯
22	三	肉燥乾麵、鹹酥雞、當季蔬菜/燙.炒、番茄豆腐湯
23	四	芝麻飯、筍乾扣肉、當季蔬菜/燙.炒、地瓜芋圓湯
24	五	香Q米飯、五香滷雞腿、當季蔬菜/燙.炒、海芽蛋花湯
25	六	週休二日
26	日	
27	一	香Q米飯、照燒雞、當季蔬菜/燙.炒、玉米濃湯
28	二	地瓜飯、茄汁豬柳、當季蔬菜/燙.炒、冬瓜山粉圓
29	三	炒米粉、三杯雞、當季蔬菜/燙.炒、香菇竹筍湯
30	四	香Q米飯、沙茶豬肉、當季蔬菜/燙.炒、黃瓜肉片湯
31	五	中央大學共同暑休日

★營養餐點依六大營養素：全穀雜糧類、豆魚蛋肉類、蔬菜類、水果類、乳品類、堅果種子類組成，由專業營養師設計適合孩子的餐點。

★為確保食材新鮮，本園將視需求及實際狀況調整菜單。

★本公司肉品來源一律使用國產豬、雞、牛肉，並於幼兒園網站公告食材來源。

