國立中央大學附設桃園市私立幼兒園

115 年 9 月份午餐餐點表

營養師：涂毓晏

日期	星期	午餐內容
1	二	養生糙米飯、蜜燒雞、有機蔬菜/燙.炒、味噌豆腐湯
2	三	紅藜米飯、茄汁豬柳、季節蔬菜/燙.炒、黃瓜湯
3	四	燕麥飯、三杯雞、有機蔬菜/燙.炒、羅宋湯
4	五	香Q米飯、糖醋排骨、有機蔬菜/燙.炒、竹筍肉絲湯
5	六	週休二日
6	日	
7	一	麥片飯、義式燉肉、產銷履歷蔬菜/燙.炒、玉米蛋花湯
8	二	五穀飯、紅燒魚丁、有機蔬菜/燙.炒、冬瓜肉絲湯
9	三	肉燥乾麵、蜜燒雞腿、季節蔬菜/燙.炒、綠豆QQ湯
10	四	小米飯、蔥爆豬肉、有機蔬菜/燙.炒、味噌海芽湯
11	五	香Q米飯、鐵路豬排、有機蔬菜/燙.炒、黃瓜湯
12	六	週休二日
13	日	
14	一	芝麻飯、黃燜雞、產銷履歷蔬菜/燙.炒、白菜菇菇湯
15	二	香Q米飯、沙茶豬肉、有機履歷蔬菜/燙.炒、鮮竹筍湯
16	三	胚芽飯、鹹酥雞、季節蔬菜/燙.炒、紅豆紫米湯
17	四	蕎麥飯、扣肉、有機蔬菜/燙.炒、南瓜濃湯
18	五	紫米飯、五香滷雞翅、有機蔬菜/燙.炒、蒲瓜肉絲湯
19	六	週休二日
20	日	
21	一	香Q米飯、咖哩豬肉、產銷履歷蔬菜/燙.炒、佛手瓜肉絲湯
22	二	紅藜米飯、醬燒魚丁、有機蔬菜/燙.炒、番茄豆腐湯
23	三	茄汁義大利麵、義式腿排、季節蔬菜/燙.炒、玉米濃湯
24	四	燕麥飯、黃瓜炒雞丁、有機蔬菜/燙.炒、冬瓜菇菇湯
25	五	中秋節放假一天
26	六	週休二日
27	日	
28	一	教師節放假一天
29	二	香Q米飯、黃金燉肉、有機蔬菜/燙.炒、客家米粉湯
30	三	滷肉飯、檸香雞翅、季節蔬菜/燙.炒、冬瓜山粉圓

★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。

