**臺南市私立嘉藥幼兒園112學年度第2學期4月份餐點表**

| 日期 | 星期 | 上午點心 | 午 餐 | 水果 | 下午點心 | 餐點類別檢核 | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 全榖雜糧類 | 豆魚蛋肉類 | 蔬菜類 | 水果類 |
| 4/1 | 一 | 穀片+牛奶 | 土魠魚羹(香菇、土魠魚塊、關廟麵、高麗菜、筍絲) | 芭樂 | 芋頭包 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4/2 | 二 | 餅乾 | 糙米飯、糖醋排骨(豬肉)、薑絲小白菜、蒸蛋（雞蛋、柴魚高湯）、榨菜肉絲湯(榨菜、豬肉絲) | 芭樂 | 仙草奶凍 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4/3 | 三 | 穀片+牛奶 | 春捲(高麗菜絲、豆芽菜、香腸、蛋絲、花生粉、豆干絲)、玉米蛋花湯(玉米粒、雞蛋) | 香蕉 | 小籠湯包 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4/4~5 |  | 清明連假 | | | |  |  |  |  |
| 4/8 | 一 | 穀片+牛奶 | 肉燥湯麵(關廟麵、豬肉、滷蛋、香菇)+燙高麗菜 | 西瓜 | 雙色饅頭 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4/9 | 二 | 餅乾 | 米飯、三杯雞丁(雞胸肉、九層塔、薑片、杏鮑菇)、炒菠菜、紅蘿蔔炒蛋(紅蘿蔔、雞蛋)、味噌豆腐湯 (味噌、豆腐) | 香蕉 | 洋菜凍 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4/10 | 三 | 穀片+牛奶 | 香菇肉絲炒麵(油麵、高麗菜、豬肉絲、香菇、紅蘿蔔絲、洋蔥)、紫菜蛋花湯 | 鳳梨 | 鮮肉包 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4/11 | 四 | 香蕉 | 糙米飯、浦燒魚片、小黃瓜炒雞肉絲(小黃瓜、雞肉絲、玉米筍)、滷油豆腐 (油豆腐)、菜頭魚丸湯(菜頭、魚丸) | 西瓜 | 珍珠丸子 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4/12 | 五 | 雞蛋小饅頭 | 鮪魚蛋炒飯(鮪魚、洋蔥、白飯、高麗菜、雞蛋)、青菜豆腐湯(豆腐、小白菜) | 西瓜 | 小餐包 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4/15 | 一 | 穀片+牛奶 | 炒米粉(香菇、豬肉絲、高麗菜、豆芽菜、紅蘿蔔、米粉) 貢丸湯(小白菜、貢丸、大骨) | 西瓜 | 綠豆湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4/16 | 二 | 餅乾 | 米飯、蘿蔔燒雞(蘿蔔、雞肉)、玉米洋芋(玉米、馬鈴薯)、炒青江菜(青江菜、薑絲)、蔬菜鮮菇湯(大白菜、金針菇、大骨) | 鳳梨 | 牛奶燕麥粥 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4/17 | 三 | 穀片+牛奶 | 奶油白醬義大利麵(洋蔥、玉米、紅蘿蔔、青豆、花椰菜)、冬瓜排骨湯(冬瓜、排骨) | 香蕉 | 關東煮 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4/18 | 四 | 香蕉 | 紫米飯、烤小雞塊、醬燒豆腐(油豆腐、洋蔥、絞肉)、炒油菜、海帶芽排骨湯(海帶芽、大骨) | 鳳梨 | 烤地瓜 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4/19 | 五 | 黑糖小饅頭 | 皮蛋瘦肉粥(豬肉、皮蛋、雞蛋、高麗菜) | 蘋果 | 銀耳紅棗湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4/22 | 一 | 穀片+牛奶 | 洋蔥豬肉燴飯（雞肉、雞蛋、海苔絲、洋蔥、柴魚、菇菇、紅蘿蔔、白飯）、金針菇肉絲湯(金針菇、肉絲) | 西瓜 | 奶皇包 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4/23 | 二 | 餅乾 | 五穀米、魯小棒腿、芹菜炒豆干(芹菜、豆干)、炒高麗菜、皇帝豆排骨湯(皇帝豆、大骨) | 西瓜 | 桂圓紫米粥 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4/24 | 三 | 穀片+牛奶 | 鍋燒意麵(意麵、高麗菜、肉片、丸子、香菇丸) | 西瓜 | 黑糖捲 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4/25 | 四 | 蘋果 | 白飯、洋蔥炒雞丁(雞丁、洋蔥)、炒空心菜、菜脯蛋（蘿蔔乾、雞蛋）、蔬菜湯(高麗菜、木耳、紅蘿蔔、大骨) | 香蕉 | 芝麻包 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4/26 | 五 | 雞蛋小饅頭 | 台式鹹粥(香菇、高麗菜、胡蘿蔔、肉絲、芹菜) | 鳳梨 | 葡萄吐司 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4/29 | 一 | 穀片+牛奶 | 肉絲蛋炒飯(豬肉、白飯、紅蘿蔔、洋蔥、青豆)、味噌湯(味噌、豆腐、海帶芽) | 香蕉 | 肉圓 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4/30 | 二 | 餅乾 | 白飯、炸豬排、培根高麗菜(培根、高麗菜)、豆薯炒蛋(豆薯、雞蛋)、番茄蔬菜湯(番茄、黃豆芽) | 西瓜 | 蘿蔔糕湯 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

◎本園一律使用「國產豬肉食材」。

◎每日餐點均含穀物類、豆魚蛋肉類、蔬菜類及水果類等四大類食物。餐點內容以時令季節所取得的盛產食材為主。

◎菜單內有容易引起過敏的食材、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類等 製品，如孩子有對其過敏，請告知班級老師進行餐點調整。

承辦人： 園長/負責人：