

115 年度暑假班餐點表										
日期	星期	早上點心		午餐					下午點心	
第 1 週 (7/15-7/17) 第 3 週 (7/27-7/31) 第 5 週 (8/10-8/14) 第 7 週 (8/24-8/25)	一	雞蛋饅頭	豆漿	白飯	馬鈴薯燉肉	香炒高麗菜	番茄豆腐湯	水果	玉米脆片	鮮奶
	二	蒸烤地瓜	豆漿	白飯	三杯雞丁	香菇蒸蛋	薑絲冬瓜湯		綜合水果	
	三	鮮蔬水餃湯		白飯	打拋豬	清炒白菜	鮮菇湯	水果	7/15 香蒜軟法 7/29 牛奶餅乾 8/12 波蘿麵包	鮮奶
	四	黑糖饅頭	豆漿	白飯	蔥油雞	紅蘿蔔炒蛋	羅宋湯		綜合水果	
	五	奶皇包	豆漿	義大利麵	番茄蘑菇肉醬	甜炒玉米筍	玉米濃湯	水果	7/17 葡萄餐包 7/31 金羊角 8/14 杯子蛋糕	鮮奶
第 2 週 (7/20-7/24) 第 4 週 (8/3-8/7) 第 6 週 (8/17-8/21)	一	小銀絲卷	豆漿	白飯	香濃雞肉咖哩	香炒高麗菜	金針肉片湯	水果	什錦果麥	鮮奶
	二	蒸烤地瓜	豆漿	白飯	京醬肉絲	玉米蒸蛋	香菇雞湯		綜合水果	
	三	蔬菜雲吞湯		白飯	豬肉醃醬	清炒萵苣	番茄蛋花湯	水果	7/22 紅豆麵包 8/5 紅豆吐司 8/19 牛奶餅乾	鮮奶
	四	南瓜雜糧饅頭	豆漿	白飯	滷豬梅花	青蔥炒蛋	紅白蘿蔔湯		綜合水果	
	五	小鮮肉包	豆漿	味噌拉麵	香烤雞米花	鮮炒小黃瓜		水果	7/24 紅蘿蔔吐司 8/7 葡萄吐司 8/21 經典餐包	優酪乳

★本餐點表設計依據為「幼兒園餐點食物內容及營養基準(112.03.27 修訂)」。

★餐點內容依季節或活動偶會有適時調整，僅供參考。若幼生有特殊需求，請事先主動告知班級教師。

★餐點內容含有花生、牛奶、蛋、堅果、含麩質之穀物、大豆、魚類等及其製品，不適合對其過敏體質者食用，請自行留意並事先告知！

★本園未使用輻射污染食品，食材採用國內在地豬肉、向「純美農業有限公司」採買，請安心享用。