**新培育、新幼幼兒園111學年度(下)5月份餐點表**

**本園一律使用國產豬肉食材**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期/星期 | | 早上點心 | 每日均含1.五穀根莖類2.奶蛋魚肉豆類  3.蔬菜4.水果，四大類營養素  (響應環保愛地球、每週一蔬食) | 下午點心 |
| **5月1日(一)** | | 勞動節放假一天 | | |
| **5月2日(二)** | | **家樂氏玉米片/牛奶** | **海產粥、水果** | **沙琪瑪** |
| **5月3日(三)** | | 小饅頭/豆漿 | 肉燥豆乾丁、時令蔬菜、鮮魚湯、水果 | 檸檬愛玉 |
| **5月4日(四)** | | 肉燥粉絲湯 | 三杯雞、時令蔬菜、冬瓜蛤蜊湯、水果 | 綠豆湯 |
| **5月5日(五)** | | 玉米雞肉粥 | 香菇肉羹麵、水果 | 藍莓甜甜圈麵包 |
|  | | | | |
| **5月8日(一)** | | **家樂氏玉米片/牛奶** | **古早味油蔥炒板條、蘿蔔丸子湯、水果** | **雞絲麵** |
| **5月9日(二)** | | 清粥小菜 | 三杯雞丁、 時令蔬菜、吻仔魚莧菜湯、水果 | 芋頭西米 |
| **5月10日(三)** | | 玉兔包+豆奶 | 麻婆豆腐、時令蔬菜、蛤蜊湯、水果 | 貢丸湯 |
| **5月11日(四)** | | 蔥蛋麵線 | 油飯、海帶味噌湯、水果 | 鳳梨銀耳甜 |
| **5月12日(五)** | | 皮蛋瘦肉粥 | 川味素紅燒麵、水果 | 花生吐司 |
|  | | | | |
| **5月15日(一)** | | **家樂氏玉米片/牛奶** | **咖哩素雞飯.蛋花湯、水果** | **雞絲麵** |
| **5月16日(二)** | | 翡翠魚肉粥 | 沙茶豬肉燴飯、香菇雞湯、水果 | 果醬土司 |
| **5月17日(三)** | | 肉包+豆奶 | 竹筍海鮮粥、水果 | 紫菜蛋花湯餃 |
| **5月18日(四)** | | 肉燥米苔目 | 油蔥雞.木耳炒高麗菜.蛤蜊湯、水果 | 仙草蜜 |
| **5月19日(五)** | | 菠菜粥 | 蘑菇茄汁義大利麵、奶香玉米濃湯、水果 | 小圓餅+健健美 |
|  | | | | |
| **5月22日(一)** | **家樂氏玉米片/牛奶** | | **什錦蔬菜燴飯. 黃瓜丸子湯、水果** | **芝麻燕麥奶** |
| **5月23日(二)** | 蚵仔粥 | | 味增海鮮烏龍麵、水果 | 香蕉蛋糕 |
| **5月24日(三)** | 銀絲捲/豆漿 | | 糖醋肉片、時令蔬菜、絲瓜蛋花湯、水果 | 粉圓愛玉 |
| **5月25日(四)** | 南瓜粥 | | 紅蘿蔔海帶結燒肉、時令蔬菜、青木瓜排骨 湯、水果 | 薏仁湯 |
| **5月26日(五)** | 貢丸冬粉 | | 南瓜炒米粉、芹菜魚丸湯、水果 | 蘋果麵包 |
|  | | | | |
| **5月29日(一)** | **家樂氏玉米片/牛奶** | | 義大利麵、玉米濃湯、水果 | 紅豆湯 |
| **5月30日(二)** | 滑蛋瘦肉粥 | | 瓜子肉、時令蔬菜、酸菜蚵仔湯、水果 | 小珍珠奶茶 |
| **5月31日(三)** | 芋香饅頭/豆漿 | | 蝦仁肉絲炒飯、紫菜蛋花湯 | 檸檬山粉圓 |



★本園餐點視幼兒所需之營養素與熱量為前提，口味以清淡自然為主，

選用健康營養、自然的食物，且在烹調過程中少油、少鹽、  
不油炸，讓孩子吃的開心、吃的均衡、吃得健康。