五常國中附設員工子女幼兒園  **109年2&3月份菜單** 設計人：周玉芳

大廚師：王梅蘭

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 星期 | 早餐 | 中餐 | 點心 | 備註 |
| 2/25 | 二 | 三明治 | 鮮奶 | 瓜仔肉、燒豆腐 | 時菜 | 羅宋湯 | 酸辣麵 |  |
| 2/26 | 三 | 雙色鹹粥 | 地瓜咖哩飯 | 時菜 | 四神湯 | 椰汁西米露 |  |
| 2/27 | 四 | 地瓜 | 豆漿 | 紅燒雞腿、螞蟻上樹 | 時菜 | 黃豆芽排骨湯 | 茶葉蛋 |  |
| 3/2 | 一 | 玉米片＋餅乾 | 鮮奶 | 香蒜吻仔魚、咖哩豆腐 | 時菜 | 玉米條排骨湯 | 丸子麵線 |  |
| 3/3 | 二 | 饅頭 | 鮮奶 | 豆干肉絲、紅燒車輪 | 時菜 | 味噌湯 | 餛飩麵 |  |
| 3/4 | 三 | 玉米肉末粥 | 水餃 | 時菜 | 枸杞雞湯 | 陽春麵 |  |
| 3/5 | 四 | 巧克力饅頭 | 豆漿 | 親子丼、絲瓜炒蛋 | 時菜 | 黃瓜排骨湯 | 紫米飯糰 |  |
| 3/6 | 五 | 蔥抓餅 | 豆漿 | 清蒸魚、番茄豆腐 | 時菜 | 薏仁排骨湯 | 紅豆地瓜圓湯 |  |
| 3/9 | 一 | 玉米片＋餅乾 | 鮮奶 | 回鍋肉、豆干炒芹菜 | 時菜 | 南瓜排骨湯 | 玉米濃湯+法式麵包 |  |
| 3/10 | 二 | 蛋糕 | 麥茶 | 三杯雞、蔥花蛋 | 時菜 | 海帶排骨湯 | 芝麻包 |  |
| 3/11 | 三 | 鮪魚粥 | 肉絲蛋炒飯 | 時菜 | 山藥排骨湯 | 麵疙瘩 |  |
| 3/12 | 四 | 銀絲卷 | 豆漿 | 紅燒肉、日式蒸蛋 | 時菜 | 竹筍排骨湯 | 草莓鬆餅 |  |
| 3/13 | 五 | 起司三明治 | 豆漿 | 糖醋雞丁、炒桂竹筍 | 時菜 | 髮菜豆腐湯 | 西米露 |  |
| 3/16 | 一 | 玉米片＋餅乾 | 鮮奶 | 香酥豬排、滷油豆腐 | 時菜 | 豆腐羹湯 | 炸醬麵 |  |
| 3/17 | 二 | 饅頭 | 鮮奶 | 蒜泥白肉、香菇麵筋 | 時菜 | 貢丸排骨湯 | 丸子冬粉 |  |
| 3/18 | 三 | 滑蛋瘦肉粥 | 番茄洋蔥義大利麵 | 時菜 | 玉米濃湯 | 關東煮 |  |
| 3/19 | 四 | 花捲 | 豆漿 | 打拋肉、丸子黃瓜 | 時菜 | 冬瓜排骨湯 | 義美肉包 |  |
| 3/20 | 五 | 鮮奶餐包 | 豆漿 | 雞絲飯、滷蛋 | 時菜 | 蛤仔湯 | 薏仁綠豆湯 |  |
| 3/23 | 一 | 玉米片＋餅乾 | 鮮奶 | 紅燒獅子頭、木耳炒麵腸 | 時菜 | 蘿蔔排骨湯 | 蔥抓餅 |  |
| 3/24 | 二 | 杯子蛋糕 | 牛蒡茶 | 東坡燉肉、燴雙菇 | 時菜 | 牛蒡排骨湯 | 草莓吐司 |  |
| 3/25 | 三 | 田園蔬菜粥 | 夏威夷炒飯 | 時菜 | 洋蔥排骨湯 | 切仔麵 |  |
| 3/26 | 四 | 全麥地瓜饅頭 | 豆漿 | 和風雞柳、香芹干絲 | 時菜 | 酸辣湯 | 壽司 |  |
| 3/27 | 五 | 白煮蛋 | 豆漿 | 洋蔥燒肉、絲瓜蛤仔 | 時菜 | 香菇雞湯 | 慶生會 |  |
| 3/30 | 一 | 玉米片＋餅乾 | 鮮奶 | 筍絲燒雞、麻婆豆腐 | 時菜 | 番茄豆腐湯 | 鮪魚米粉 |  |
| 3/31 | 二 | 饅頭 | 鮮奶 | 蔥燒豬排、玉米炒肉末 | 時菜 | 苦瓜排骨湯 | 玉米鮪魚堡 |  |

＊中餐五穀飯。

＊每份午餐均備時令水果

＊**菜單如有調整已公告在園所為主。**