臺北市五常國中附設員工子女幼兒園 111年9月份菜單 菜單設計者:張鳳鳴

烹煮餐點者:王梅蘭

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 星期 | 早餐 | | 午餐 | | 點心 | 備註 |
| 9/1 | 四 | 黑糖饅頭 | 豆漿 | 主廚燒肉、紅燒豆腐 | 海帶  排骨湯 | 餛飩麵 |  |
| 9/2 | 五 | 地瓜 | 豆漿 | 杏鮑菇雞丁、螞蟻上樹 | 蘿蔔  排骨湯 | 茶葉蛋 |  |
| 9/5 | 一 | 小菠蘿 | 鮮奶 | 小黃瓜炒豬肉片、滷白菜 | 枸杞  雞湯 | 大滷麵 |  |
| 9/6 | 二 | 地瓜饅頭 | 豆漿 | 京醬肉絲、紅燒車輪胡蘿蔔 | 鳳梨  苦瓜湯 | 肉鬆飯糰 |  |
| 9/7 | 三 | 翡翠吻仔魚粥 | | 高麗菜豬肉水餃 | 酸辣湯 | 肉燥麵 |  |
| 9/8 | 四 | 蛋餅 | 豆漿 | 紅燒雞腿、韭菜炒甜不辣 | 大黃瓜排骨湯 | 綠豆米苔目 |  |
| 9/12 | 一 | 玉米片+餅乾 | 鮮奶 | 蒜香魚片(炸)、番茄炒蛋 | 竹筍  排骨湯 | 關東煮 |  |
| 9/13 | 二 | 古早味蛋糕 | 鮮奶 | 醋溜雞肉片、咖哩香豆腐 | 薑絲  蛤蠣湯 | 南瓜鬆餅 |  |
| 9/14 | 三 | 田園蔬菜粥 | | 蘿蔔燉肉、蒜香四季豆 | 番茄  洋蔥湯 | 玉米濃湯+法式麵包 |  |
| 9/15 | 四 | 餐包 | 牛蒡茶 | 三杯雞腿、滑蛋絲瓜 | 芹香  丸子湯 | 香菇麵線 |  |
| 9/16 | 五 | 蘿蔔糕 | 豆漿 | 洋蔥炒肉片、花菜炒鮮菇 | 南瓜  排骨湯 | 慶生會 |  |
| 9/19 | 一 | 白煮蛋 | 豆漿 | 清蒸魚、炒三絲 | 玉米條  排骨湯 | 筍絲肉末粥 |  |
| 9/20 | 二 | 玉米片+餅乾 | 鮮奶 | 甜椒炒雞丁、金沙筊白筍 | 青菜  排骨湯 | 壽司 |  |
| 9/21 | 三 | 法式吐司 | 鮮奶 | 咖哩雞肉飯 | 紫菜  豆腐湯 | 陽春麵 |  |
| 9/22 | 四 | 清粥小菜 | | 糖醋豬里肌、芹香炒豆干 | 香菇  雞湯 | 紅豆湯 |  |
| 9/23 | 五 | 小饅頭 | 豆漿 | 木須炒雞肉、玉米烘蛋 | 金針  排骨湯 | 紫米飯糰 |  |
| 9/26 | 一 | 玉米片+餅乾 | 鮮奶 | 紅燒獅子頭、塔香麵腸 | 牛蒡湯 | 焗烤麵 |  |
| 9/27 | 二 | 杯子蛋糕 | 鮮奶 | 馬鈴薯燉肉、蔥燒豆腐 | 薏仁  排骨湯 | 蔥抓餅 |  |
| 9/28 | 三 | 香菇瘦肉粥 | | 什錦炒麵 | 味噌湯 | 玉米鮪魚堡 |  |
| 9/29 | 四 | 荷包蛋 | 鮮奶 | 滷豬腱肉、吻仔魚炒莧菜 | 冬瓜  排骨湯 | 切仔麵 |  |
| 9/30 | 五 | 廣東粥 | | 菇菇炒雞肉、番茄炒豆包 | 黃豆芽排骨湯 | 草莓吐司 |  |

\*飯:白飯+糙米。

\*午餐均配季節時蔬1份、水果1份。

\*本園一律使用國產豬肉食材。

\*菜單如有調整，以公告在園所餐點欄為主。