臺北市五常國中附設員工子女幼兒園 111年10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 |
| 10/3 | 一 | 夾蛋吐司 | | 鮮奶 | 蒜泥白肉、魚香茄子 | 蘿蔔  排骨湯 | 大滷麵 |  |
| 10/4 | 二 | 香菇雞蓉粥 | | | 肉末馬鈴薯、清炒四季豆 | 薑絲  蛤蜊湯 | 芝麻包 |  |
| 10/5 | 三 | 小餐包 | | 牛蒡茶 | 五香肉燥、滷蛋 | 青菜  豆腐湯 | 肉絲米苔目 |  |
| 10/6 | 四 | 玉米脆片 | | 鮮奶 | 糖醋里肌、甜椒炒鮮菇 | 魚丸湯 | 蔬食湯粄條 |  |
| 10/7 | 五 | 荷包蛋 | 豆漿 | | 木須炒雞丁、咖哩豆腐 | 蓮藕  排骨湯 | 紫米飯糰 |  |
| 10/11 | 二 | 杯子蛋糕 | 決明  子茶 | | 金針菇炒肉絲、金沙筍絲 | 黃豆芽  排骨湯 | 壽司 |  |
| 10/12 | 三 | 三明治 | | 豆漿 | 回鍋肉、醬燒豆腐 | 香菇  雞湯 | 番茄湯麵 |  |
| 10/13 | 四 | 小饅頭 | | 豆漿 | 高麗菜豬肉水餃 | 紫菜  蛋花湯 | 起司吐司 | 校外教學 |
| 10/14 | 五 | 田園瘦肉粥 | | | 照燒雞肉、綠花椰炒紅蘿蔔 | 金針  排骨湯 | 西米露 |  |
| 10/17 | 一 | 鮪魚吐司 | | 鮮奶 | 咕咾肉、毛豆炒豆干丁 | 枸杞  雞湯 | 焗烤麵 |  |
| 10/18 | 二 | 花捲 | | 豆漿 | 紅燒獅子頭、螞蟻上樹 | 玉米條  排骨湯 | 茶葉蛋 |  |
| 10/19 | 三 | 玉米脆片 | | 鮮奶 | 蔬菜咖哩雞肉飯 | 酸辣湯 | 綠豆薏仁湯 |  |
| 10/20 | 四 | 葡萄乾餐包 | | 牛蒡茶 | 蒜香魚塊(炸)、滷海帶 | 蒜頭  雞湯 | 味噌豚骨拉麵 |  |
| 10/21 | 五 | 起司饅頭 | | 豆漿 | 三杯雞、日式蒸蛋 | 山藥  排骨湯 | 慶生會 |  |
| 10/24 | 一 | 蜂蜜蛋糕 | 鮮奶 | | 清蒸魚、蔥燒豆皮 | 番茄  洋蔥湯 | 米粉湯 |  |
| 10/25 | 二 | 玉米脆片 | | 鮮奶 | 薑燒豬肉、菇菇蛋 | 青菜小魚乾湯 | 草莓鬆餅 |  |
| 10/26 | 三 | 小菠蘿 | 決明  子茶 | | 番茄肉醬義大利麵 | 玉米  濃湯 | 紅豆湯 |  |
| 10/27 | 四 | 蛋餅 | 豆漿 | | 滷豬腱肉、客家小炒 | 海帶芽豆腐湯 | 餛飩麵 |  |
| 10/28 | 五 | 銀絲卷 | 豆漿 | | 紅燒雞腿、三杯杏鮑菇 | 四神湯 | 肉燥乾麵 |  |
| 10/31 | 一 | 玉米脆片 | | 鮮奶 | 主廚燒肉、紅蘿蔔絲炒蛋 | 味噌  豆腐湯 | 丸子冬粉 |  |

\*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。