臺北市五常國中附設員工子女幼兒園 111年11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 |
| 11/1 | 二 | 肉鬆小饅頭 | | 豆漿 | 滷豬腱肉、番茄豆腐 | 冬瓜  排骨湯 | 南瓜鬆餅 | 塗氟 |
| 11/2 | 三 | 玉米脆片 | 鮮奶 | | 田園肉絲蛋炒飯 | 苦瓜  排骨湯 | 切仔麵 |  |
| 11/3 | 四 | 山藥枸杞鹹肉粥 | | | 糖醋雞丁、開陽白菜 | 黃豆芽  排骨湯 | 綠豆薏仁湯 |  |
| 11/4 | 五 | 蛋餅 | | 豆漿 | 清蒸魚、魚香茄子 | 牛蒡湯 | 壽司 |  |
| 11/7 | 一 | 玉米脆片 | 鮮奶 | | 蒜泥白肉、洋芋紅蘿蔔 | 枸杞  雞湯 | 魚丸冬粉 |  |
| 11/8 | 二 | 杯子蛋糕 | 牛蒡茶 | | 蔥燒豬排、滷海帶 | 四神湯 | 蔥抓餅 |  |
| 11/9 | 三 | 高麗菜瘦肉粥 | | | 三杯雞、家常豆腐 | 海帶芽  排骨湯 | 餛飩麵 |  |
| 11/10 | 四 | 黑糖饅頭 | | 豆漿 | 水餃 | 玉米  濃湯 | 關東煮 | 校外教學 |
| 11/11 | 五 | 銀絲卷 | 豆漿 | | 紅燒獅子頭、鹹蛋炒南瓜 | 白蘿蔔  排骨湯 | 草莓吐司 |  |
| 11/14 | 一 | 法式吐司 | | 決明  子茶 | 香蒜吻仔魚、香菇麵筋 | 山藥  排骨湯 | 蔬食湯粄條 |  |
| 11/15 | 二 | 玉米脆片 | | 鮮奶 | 京醬肉絲、白菜滷 | 南瓜  排骨湯 | 茶葉蛋 |  |
| 11/16 | 三 | 起司饅頭 | | 豆漿 | 番茄蘑菇義大利麵 | 玉米條  排骨湯 | 肉包 |  |
| 11/17 | 四 | 花捲 | | 豆漿 | 香菇肉燥、滷油豆腐 | 薏仁  排骨湯 | 芋香西米露 |  |
| 11/18 | 五 | 鮪魚粥 | | | 香菇蠔油雞、螞蟻上樹 | 番茄  洋蔥湯 | 玉米濃湯+  法式麵包 |  |
| 11/21 | 一 | 玉米脆片 | 鮮奶 | | 主廚燒肉、彩椒三絲 | 大黃瓜  排骨湯 | 大滷麵 |  |
| 11/22 | 二 | 小菠蘿 | | 決明  子茶 | 青椒炒雞柳、蔥花煎蛋 | 酸辣湯 | 肉燥麵 |  |
| 11/23 | 三 | 蘿蔔糕 | 豆漿 | | 雞肉咖哩飯 | 金針  排骨湯 | 紅豆蓮子湯 |  |
| 11/24 | 四 | 地瓜饅頭 | 豆漿 | | 洋蔥炒肉片、小魚炒豆干 | 蛤蜊湯 | 素食麵線 |  |
| 11/25 | 五 | 葡萄乾吐司 | 鮮奶 | | 打拋肉、燴雙菇 | 青菜湯 | 慶生會 |  |
| 11/28 | 一 | 吻仔魚粥 | | | 蔥爆肉絲、山藥炒香菇 | 紫菜蛋花湯 | 陽春麵 |  |
| 11/29 | 二 | 荷包蛋 | | 豆漿 | 壽喜燒豬肉、紅燒車輪胡蘿蔔 | 小魚乾味噌湯 | 肉鬆飯糰 |  |
| 11/30 | 三 | 小餐包 | | 牛蒡茶 | 紅燒雞腿、番茄炒蛋 | 蒜香  雞湯 | 芹香肉絲  米粉湯 |  |

\*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。