臺北市五常國中附設員工子女幼兒園 112年4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 |
| 4/6 | 四 | 小饅頭 | 豆漿 | 番茄肉醬義大利麵 | 玉米  濃湯 | 關東煮 |  |
| 4/7 | 五 | 玉米脆片 | 鮮奶 | 蒜香吻仔魚、清炒麻筍 | 金針  排骨湯 | 草莓吐司 | 整合性兒童社區篩檢日 |
| 4/10 | 一 | 古早味粥 | | 香菇肉燥、開陽白菜 | 牛蒡  排骨湯 | 鮮蔬冬粉湯 |  |
| 4/11 | 二 | 蘿蔔糕 | 豆漿 | 田園肉絲炒飯 | 薑絲  蛤蜊湯 | 紅豆包 | 校外教學 |
| 4/12 | 三 | 葡萄乾餐包 | 鮮奶 | 香酥雞塊(炸)、咖哩豆腐 | 青菜  排骨湯 | 蔬食粄條湯 |  |
| 4/13 | 四 | 古早味蛋糕 | 鮮奶 | 紅燒雞腿、客家小炒 | 黃豆芽  排骨湯 | 綠豆米苔目 |  |
| 4/14 | 五 | 法式吐司 | 決明  子茶 | 京醬肉絲、滷海帶結 | 四神湯 | 紫米飯糰 |  |
| 4/17 | 一 | 黑糖饅頭 | 豆漿 | 小黃瓜炒肉片、燴雙菇 | 芹香  魚丸湯 | 焗烤麵 |  |
| 4/18 | 二 | 清粥小菜 | | 清蒸魚、炒三絲 | 枸杞  雞湯 | 壽司 |  |
| 4/19 | 三 | 煎蛋吐司 | 豆漿 | 杏鮑菇炒雞丁、洋芋紅蘿蔔 | 番茄  豆腐湯 | 陽春麵 |  |
| 4/20 | 四 | 玉米脆片 | 鮮奶 | 紅燒獅子頭、大黃瓜炒木耳 | 冬瓜  排骨湯 | 紅豆湯 |  |
| 4/21 | 五 | 鮪魚堡 | 鮮奶 | 紅燒肉、芹香豆干 | 海帶  排骨湯 | 慶生會 |  |
| 4/24 | 一 | 蛋餅 | 豆漿 | 打拋肉、韭菜炒甜不辣 | 酸辣湯 | 玉米濃湯+  法式麵包 |  |
| 4/25 | 二 | 起司吐司 | 鮮奶 | 茄汁雞丁、木須炒麵腸  、 | 苦瓜  排骨湯 | 蔥抓餅 |  |
| 4/26 | 三 | 花捲 | 豆漿 | 什錦肉絲炒麵 | 海帶芽  蛋花湯 | 高麗菜瘦肉粥 |  |
| 4/27 | 四 | 三明治 | 鮮奶 | 三杯雞腿、螞蟻上樹 | 玉米條  排骨湯 | 餛飩麵 |  |
| 4/28 | 五 | 小菠蘿 | 牛蒡茶 | 滷豬腱肉、魚香茄子 | 蘿蔔  排骨湯 | 肉燥乾麵 |  |

\*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。