臺北市五常國中附設員工子女幼兒園 112年5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 |
| 5/2 | 二 | 鮪魚粥 | | | | 竹筍炒肉絲、大黃瓜炒魚丸 | 薏仁  排骨湯 | 茶葉蛋 |  |
| 5/3 | 三 | 蔥抓餅 | | 豆漿 | | 雞肉咖哩飯 | 味噌  豆腐湯 | 大滷麵 |  |
| 5/4 | 四 | 玉米脆片 | | 鮮奶 | | 香酥魚塊(炸)、滑蛋絲瓜 | 牛蒡  排骨湯 | 鮮蔬肉絲  米粉湯 |  |
| 5/5 | 五 | 餐包 | | 鮮奶 | | 瓜仔肉、滷海帶結 | 冬瓜  排骨湯 | 紫米飯糰 |  |
| 5/8 | 一 | 小饅頭 | | 豆漿 | | 主廚燒肉、炒三絲 | 金針  排骨湯 | 餛飩麵 |  |
| 5/9 | 二 | 玉米脆片 | | 鮮奶 | | 紅燒獅子頭、家常豆腐 | 莧菜吻仔魚湯 | 草莓吐司 | 牙齒塗氟 |
| 5/10 | 三 | 香菇瘦肉粥 | | | | 五香肉燥、滷蛋 | 蘿蔔  排骨湯 | 綠豆薏仁湯 |  |
| 5/11 | 四 | 小菠蘿 | 牛蒡茶 | | | 三杯雞腿、花菜炒紅蘿蔔 | 玉米條  排骨湯 | 焗烤麵 |  |
| 5/12 | 五 | 起司吐司 | | 豆漿 | | 豆干炒肉絲、瓠瓜炒蝦米 | 薑絲  蛤蜊湯 | 肉燥乾麵 |  |
| 5/15 | 一 | 三明治 | | 鮮奶 | | 玉米肉末、清炒蘆筍 | 竹筍  排骨湯 | 小米粥 |  |
| 5/16 | 二 | 地瓜饅頭 | | 豆漿 | | 什錦炒麵 | 青菜  排骨湯 | 芝麻包 | 校外教學 |
| 5/17 | 三 | 玉米脆片 | | | 鮮奶 | 洋蔥炒肉片、蘿蔔滷車輪 | 香菇  雞湯 | 魚丸冬粉湯 |  |
| 5/18 | 四 | 枸杞瘦肉粥 | | | | 茄汁肉丸、螞蟻上樹 | 南瓜  排骨湯 | 素麵線 |  |
| 5/19 | 五 | 杯子蛋糕 | | 決明子茶 | | 小黃瓜炒雞丁、蒜香長豆 | 酸辣湯 | 慶生會 |  |
| 5/22 | 一 | 全麥吐司 | 豆漿 | | | 糖醋豬里肌、洋芋紅蘿蔔 | 番茄  洋蔥湯 | 炒粄條 |  |
| 5/23 | 二 | 花捲 | | 豆漿 | | 蔥爆肉絲、咖哩豆腐 | 枸杞  雞湯 | 肉鬆飯糰 |  |
| 5/24 | 三 | 地瓜 | | 鮮奶 | | 番茄肉醬義大利麵 | 玉米  濃湯 | 紅豆湯 |  |
| 5/25 | 四 | 葡萄乾吐司 | | 牛蒡茶 | | 蒜泥白肉、燴雙菇 | 四神湯 | 關東煮 |  |
| 5/26 | 五 | 高麗菜瘦肉粥 | | | | 紅燒雞腿、蒜炒空心菜 | 大黃瓜  排骨湯 | 玉米濃湯+  法式麵包 |  |
| 5/29 | 一 | 鮪魚堡 | 鮮奶 | | | 京醬肉絲、芹香炒豆包 | 海帶  排骨湯 | 南瓜鬆餅 |  |
| 5/30 | 二 | 蘿蔔糕 | 豆漿 | | | 蒜香吻仔魚、日式蒸蛋 | 黃豆芽  排骨湯 | 壽司 |  |
| 5/31 | 三 | 黑糖饅頭 | 鮮奶 | | | 雞絲肉燥飯 | 鳳梨苦瓜排骨湯 | 地瓜湯 |  |

\*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。