臺北市五常國中附設員工子女幼兒園 112年2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 |
| 2/1 | 三 | 玉米脆片 | | | 鮮奶 | 蘿蔔燉肉、彩椒炒鮮菇 | 金針  排骨湯 | 陽春麵 | 開學 |
| 2/2 | 四 | 小饅頭 | | 豆漿 | | 蔬菜咖哩雞肉飯 | 冬瓜  排骨湯 | 焗烤麵 |  |
| 2/3 | 五 | 荷包蛋 | | 豆漿 | | 茄汁雞丁、麻婆豆腐(不辣) | 牛蒡  排骨湯 | 蔥抓餅 |  |
| 2/4 | 六 | 鮮蔬瘦肉粥 | | | | 蒜泥白肉、魚香茄子 | 香菇  雞湯 | 肉鬆飯糰 | 補班課 |
| 2/6 | 一 | 法式吐司 | | 鮮奶 | | 清蒸魚、紅蘿蔔滷車輪 | 黃豆芽  排骨湯 | 肉絲冬粉湯 |  |
| 2/7 | 二 | 起司饅頭 | | 豆漿 | | 杏鮑菇雞柳、咖哩豆腐 | 大黃瓜  排骨湯 | 紅豆湯 |  |
| 2/8 | 三 | 枸杞瘦肉粥 | | | | 高麗菜豬肉水餃 | 紫菜  蛋花湯 | 壽司 |  |
| 2/9 | 四 | 杯子蛋糕 | | | 牛蒡茶 | 京醬肉絲、蒜香四季豆 | 酸辣湯 | 蔬食板條湯 |  |
| 2/10 | 五 | 玉米脆片 | | 鮮奶 | | 三杯雞腿、滷海帶結 | 番茄  洋蔥湯 | 草莓吐司 |  |
| 2/13 | 一 | 蘿蔔糕 | | 豆漿 | | 香菇肉燥、五香滷蛋 | 蘿蔔  排骨湯 | 高麗菜肉絲粥 |  |
| 2/14 | 二 | 鮪魚堡 | | | 鮮奶 | 滷豬腱肉、開陽白菜 | 海帶芽  豆腐湯 | 南瓜鬆餅 |  |
| 2/15 | 三 | 小餐包 | | | 決明  子茶 | 醋溜雞肉片、螞蟻上樹 | 薏仁  排骨湯 | 香菇素麵線 |  |
| 2/16 | 四 | 玉米脆片 | | | 鮮奶 | 田園肉絲蛋炒飯 | 南瓜  排骨湯 | 鮪魚米粉湯 |  |
| 2/17 | 五 | 清粥小菜 | | | | 回鍋肉、洋芋紅蘿蔔 | 薑絲  蛤蜊湯 | 玉米濃湯+  法式麵包 |  |
| 2/18 | 六 | 三明治 | | 豆漿 | | 紅燒雞腿、木須炒麵腸 | 枸杞  排骨湯 | 綠豆薏仁湯 | 補班課 |
| 2/20 | 一 | 黑糖饅頭 | | 牛蒡茶 | | 蜜汁豬排(炸)、番茄豆腐 | 青菜小魚乾湯 | 茶葉蛋 |  |
| 2/21 | 二 | 玉米脆片 | | 鮮奶 | | 彩椒炒雞肉丁、山藥炒香菇 | 芹香  魚丸湯 | 紫米飯糰 |  |
| 2/22 | 三 | 蛋餅 | | 豆漿 | | 番茄肉醬義大利麵 | 玉米  濃湯 | 關東煮 |  |
| 2/23 | 四 | 山藥糙米排骨粥 | | | | 涼拌雞絲、客家小炒 | 四神湯 | 肉燥乾麵 |  |
| 2/24 | 五 | 小菠蘿 | 決明  子茶 | | | 紅燒獅子頭、吻仔魚烘蛋 | 青菜  排骨湯 | 慶生會 |  |

\*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。