臺北市五常國中附設員工子女幼兒園 112年3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 |
| 3/1 | 三 | 玉米脆片 | 鮮奶 | 高麗菜豬肉水餃 | 海帶芽豆腐湯 | 紅豆湯 |  |
| 3/2 | 四 | 滑蛋瘦肉粥 | 蒜香魚片、紅蘿蔔滷車輪 | 牛蒡排骨湯 | 魚丸冬粉湯 |  |
| 3/3 | 五 | 杯子蛋糕 | 牛蒡茶 | 糖醋雞丁、四季豆炒豆干 | 金針排骨湯 | 壽司 |  |
| 3/6 | 一 | 小饅頭 | 豆漿 | 五香肉燥、滷蛋 | 蘿蔔排骨湯 | 時蔬板條湯 |  |
| 3/7 | 二 | 玉米脆片 | 鮮奶 | 蒜泥白肉、燴雙菇 | 枸杞雞湯 | 草莓鬆餅 |  |
| 3/8 | 三 | 小餐包 | 鮮奶 | 夏威夷炒飯 | 山藥排骨湯 | 關東煮 |  |
| 3/9 | 四 | 白煮蛋 | 豆漿 | 茄汁雞丁、開陽白菜 | 芹香魚丸湯 | 綠豆薏仁湯 |  |
| 3/10 | 五 | 枸杞瘦肉粥 | 回鍋肉、香菇麵筋 | 番茄洋蔥湯 | 紫米飯糰 |  |
| 3/13 | 一 | 花捲 | 豆漿 | 滷豬腱肉、日式蒸蛋 | 薏仁排骨湯 | 素麵線 |  |
| 3/14 | 二 | 小菠蘿 | 決明子茶 | 什錦炒麵 | 大黃瓜排骨湯 | 茶葉蛋 | 校外教學 |
| 3/15 | 三 | 高麗菜瘦肉粥 | 三杯雞、家常豆腐 | 黃豆芽排骨湯 | 椰香西米露 |  |
| 3/16 | 四 | 玉米脆片 | 鮮奶 | 清蒸魚、彩椒鮮菇 | 薑絲蛤蜊湯 | 陽春麵 |  |
| 3/17 | 五 | 三明治 | 豆漿 | 紅燒獅子頭、番茄豆包 | 青菜排骨湯 | 玉米濃湯+法式麵包 |  |
| 3/20 | 一 | 法式吐司 | 鮮奶 | 蔥爆肉絲、魚香茄子 | 紫菜蛋花湯 | 鮪魚米粉湯 |  |
| 3/21 | 二 | 清粥小菜 | 主廚燒肉、客家小炒 | 酸辣湯 | 牛奶麵包 |  |
| 3/22 | 三 | 蜂蜜蛋糕 | 牛蒡茶 | 番茄肉醬義大利麵 | 玉米濃湯 | 肉鬆飯糰 |  |
| 3/23 | 四 | 三明治 | 豆漿 | 紅燒雞腿、洋芋肉末 | 青菜小魚乾湯 | 餛飩麵 |  |
| 3/24 | 五 | 玉米脆片 | 鮮奶 | 杏鮑菇雞柳、滷海帶結 | 蒜香雞湯 | 慶生會 |  |
| 3/25 | 六 | 起司饅頭 | 豆漿 | 洋蔥炒肉片、玉米炒蛋 | 四神湯 | 肉燥乾麵 | 補班課 |
| 3/27 | 一 | 蘿蔔糕 | 豆漿 | 京醬肉絲、螞蟻上樹 | 玉米條排骨湯 | 切仔麵 |  |
| 3/28 | 二 | 紅豆吐司 | 決明子茶 | 馬鈴薯燉肉、芹香干絲 | 番茄蛋花湯 | 蔥抓餅 |  |
| 3/29 | 三 | 玉米脆片 | 鮮奶 | 雞肉咖哩飯 | 味噌湯 | 焗烤麵 |  |
| 3/30 | 四 | 蛋餅 | 豆漿 | 打拋肉、炒三絲 | 冬瓜排骨湯 | 古早味粥 |  |
| 3/31 | 五 | 鮪魚堡 | 鮮奶 | 蠔油雞肉、花菜炒紅蘿蔔 | 海帶排骨湯 | 肉包 |  |

\*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。