臺北市五常國中附設員工子女幼兒園 112年6月份菜單 菜單設計者:張園長

烹煮餐點者:王梅蘭

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 星期 | 早餐 | | | | 午餐 | | 點心 | 備註 |
| 6/1 | 四 | 煎蛋吐司 | | | 決明  子茶 | 三杯雞腿、清炒絲瓜 | 番茄  洋蔥湯 | 陽春麵 |  |
| 6/2 | 五 | 小饅頭 | | 豆漿 | | 蒼蠅頭、金沙豆腐 | 香菇  雞湯 | 蔥抓餅 |  |
| 6/5 | 一 | 玉米脆片 | | 鮮奶 | | 蒜泥白肉、白菜滷 | 海帶芽  排骨湯 | 蔬食麵疙瘩 |  |
| 6/6 | 二 | 蛋餅 | | 牛蒡茶 | | 打拋肉、彩椒炒鮮菇 | 枸杞  雞湯 | 紫米飯糰 |  |
| 6/7 | 三 | 地瓜絲瘦肉粥 | | | | 高麗菜豬肉水餃 | 酸辣湯 | 關東煮 |  |
| 6/8 | 四 | 黑糖饅頭 | | 鮮奶 | | 蘿蔔燉肉、清炒豆芽菜 | 番茄  蛋花湯 | 鮮蔬冬粉湯 |  |
| 6/9 | 五 | 鮪魚堡 | | 豆漿 | | 蒜香吻仔魚、醬燒豆腐 | 冬瓜  排骨湯 | 草莓吐司 |  |
| 6/12 | 一 | 蘿蔔糕 | | 豆漿 | | 瓜仔肉、滷海帶結 | 竹筍  排骨湯 | 素麵線 |  |
| 6/13 | 二 | 清粥小菜 | | | | 蔥爆肉絲、炒三絲 | 四神湯 | 奶皇包 |  |
| 6/14 | 三 | 玉米脆片 | | 鮮奶 | | 雞肉菇菇咖哩飯 | 味噌  豆腐湯 | 餛飩麵 |  |
| 6/15 | 四 | 起司吐司 | | 鮮奶 | | 洋蔥炒肉絲、螞蟻上樹 | 青菜小魚乾湯 | 綠豆湯 |  |
| 6/16 | 五 | 白煮蛋 | | | 豆漿 | 清蒸魚、清炒竹筍絲 | 玉米條  排骨湯 | 慶生會 |  |
| 6/17 | 六 | 餐包 | | | 決明  子茶 | 三杯雞腿、韭菜炒甜不辣 | 大黃瓜  排骨湯 | 吻仔魚粥 | 補班課 |
| 6/19 | 一 | 玉米脆片 | | 鮮奶 | | 小黃瓜炒肉片、芹香炒豆干 | 紫菜  蛋花湯 | 鮪魚米粉湯 |  |
| 6/20 | 二 | 枸杞瘦肉粥 | | | | 杏鮑菇炒肉絲、日式蒸蛋 | 蓮子  排骨湯 | 草莓鬆餅 |  |
| 6/21 | 三 | 饅頭夾肉鬆 | | 豆漿 | | 番茄肉醬義大利麵 | 玉米  濃湯 | 油飯 |  |
| 6/26 | 一 | 三明治 | | 鮮奶 | | 醬燒豬排、豆干炒肉末 | 南瓜  排骨湯 | 茶葉蛋 |  |
| 6/27 | 二 | 起司饅頭 | | 豆漿 | | 鮮蔬雞肉煲、鮮瓜豬肉 | 薏仁  排骨湯 | 紅豆湯 |  |
| 6/28 | 三 | 玉米脆片 | 鮮奶 | | | 糖醋魚、醬爆肉片 | 金針  排骨湯 | 肉鬆飯糰 |  |
| 6/29 | 四 | 高麗菜瘦肉粥 | | | | 紅燒獅子頭、紅蘿蔔炒玉米粒 | 芹末  魚丸湯 | 焗烤麵 |  |
| 6/30 | 五 | 法式吐司 | 牛蒡茶 | | | 蜜汁豬排(炸)、大黃瓜炒木耳 | 黃豆芽  排骨湯 | 壽司 |  |

\*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。