臺北市五常國中附設員工子女幼兒園 112年8月份菜單 菜單設計者:張園長

烹煮餐點者:王梅蘭

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 星期 | 早點心 | | 午餐 | | 點心 | 備註 |
| 8/1 | 二 | 玉米脆片 | 鮮奶 | 瓜仔肉、蒜香長豆 | 番茄  洋蔥湯 | 玉米濃湯+  小餐 包 |  |
| 8/2 | 三 | 餐包 | 牛蒡茶 | 田園蔬菜肉絲炒飯 | 薑絲  蛤蜊湯 | 陽春麵 |  |
| 8/3 | 四 | 起司饅頭 | 豆漿 | 杏鮑菇炒雞丁、金沙南瓜 | 蓮藕  排骨湯 | 香菇麵線 |  |
| 8/4 | 五 | 滑蛋瘦肉粥 | | 洋蔥炒肉片、客家小炒 | 竹筍  排骨湯 | 西米露 |  |
| 8/7 | 一 | 花捲 | 鮮奶 | 京醬肉絲、洋芋紅蘿蔔 | 苦瓜  排骨湯 | 焗烤麵 |  |
| 8/8 | 二 | 小菠蘿 | 決明  子茶 | 紅燒獅子頭、日式蒸蛋 | 酸辣湯 | 魚丸冬粉 |  |
| 8/9 | 三 | 地瓜 | 豆漿 | 番茄肉醬義大利麵 | 玉米  濃湯 | 高麗菜瘦肉粥 |  |
| 8/10 | 四 | 玉米脆片 | 鮮奶 | 滷排骨、豆干、海帶 | 冬瓜  排骨湯 | 茶葉蛋 |  |
| 8/11 | 五 | 三明治 | 豆漿 | 什錦炒飯 | 紫菜豆腐  排骨湯 | 草莓吐司 |  |
| 8/14 | 一 | 鮪魚吐司 | 鮮奶 | 蒜泥白肉、大黃瓜炒黑木耳 | 玉米條  排骨湯 | 蔥抓餅 |  |
| 8/15 | 二 | 小米瘦肉粥 | | 打拋肉、韭菜炒甜不辣 | 青菜  排骨湯 | 餛飩麵 |  |
| 8/16 | 三 | 小饅頭 | 豆漿 | 什錦雞肉燴飯 | 薏仁  排骨湯 | 肉絲麵疙瘩 |  |
| 8/17 | 四 | 玉米脆片 | 鮮奶 | 滷肉飯、滷蛋 | 香菇  雞湯 | 綠豆薏仁湯 |  |
| 8/18 | 五 | 蛋餅 | 豆漿 | 什錦炒麵 | 海帶芽  豆腐湯 | 肉鬆飯糰 |  |
| 8/21 | 一 | 枸杞瘦肉粥 | | 清蒸魚、燴雙菇 | 黃豆芽  排骨湯 | 紅豆湯 |  |
| 8/22 | 二 | 杯子蛋糕 | 鮮奶 | 茄汁肉丸、滷海帶結 | 大黃瓜  排骨湯 | 肉燥乾麵 |  |
| 8/23 | 三 | 紅豆吐司 | 牛蒡茶 | 雞肉咖哩飯 | 味噌  豆腐湯 | 關東煮 |  |
| 8/24 | 四 | 蘿蔔糕 | 豆漿 | ­蔥爆肉絲、番茄炒蛋 | 芹香  魚丸湯 | 鮪魚米粉湯 |  |
| 8/25 | 五 | 玉米脆片 | 鮮奶 | 照燒雞肉、瓠瓜炒蝦米 | 四神湯 | 慶生會 |  |
| 8/28 | 一 | 蛋堡 | 鮮奶 | 滷豬腱肉、鮮甜炒玉米 | 味噌小魚乾湯 | 粄條湯 |  |
| 8/29 | 二 | 銀絲卷 | 豆漿 | 馬鈴薯肉末、木須炒麵腸 | 枸杞  雞湯 | 紫米飯糰 |  |
| 8/30 | 三 | 玉米脆片 | 鮮奶 | 什錦肉絲炒麵 | 金針  排骨湯 | 小米粥 |  |
| 8/31 | 四 | 香菇瘦肉粥 | | 紅燒雞腿、番茄炒豆包 | 紫菜  蛋花湯 | 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。