

# 臺北市萬華區老松國民小學附設幼兒園 114 年 5 月份餐點表

餐點內容經園內餐點審查會議通過

日期	星期	上午點心	午餐	下午點心
5/1	四	芝麻大骨拉麵	糙米飯+糖醋魚片+芝麻海帶+小松菜+牛蒡排骨湯+水果	水煮蛋+鮮奶
5/2	五	綜合水果	白飯+香菇肉燥+涼拌素雞+豆芽菜+海結排骨湯	香煎蘿蔔糕
5/5	一	體表會補假一天		
5/6	二	清粥小菜	有機白飯+蒜香吻魚+鮮燴黃瓜+高麗菜+蘿蔔排骨湯+水果	芝麻包+鮮奶
5/7	三	紅豆捲心饅頭+豆漿	雞肉飯+蔥花蛋+小黃瓜+味噌豆腐湯+水果	黑糖地瓜湯
5/8	四	鍋燒意麵	糙米飯+梅干燒肉+西芹炒雙菇+A 菜+竹筍排骨湯+水果	全麥土司+鮮奶
5/9	五	生日蛋糕	白飯+紅燒獅子頭+肉絲櫛瓜+地瓜葉+三菇鮮湯	綜合水果
5/12	一	雞絲麵	糙米飯+柳葉魚+鮮菇炒蛋+大白菜+玉米排骨湯+水果	金絲捲+鮮奶
5/13	二	蒲瓜鹹粥	有機白飯+栗子燒雞+毛豆蝦仁+豆芽菜+冬瓜排骨湯+水果	蔥油餅
5/14	三	加州葡萄麵包	蒜香蛤蜊義大利麵+起司南瓜+四季豆+玉米濃湯+水果	芋頭西米露
5/15	四	大滷麵	白飯+麻油松阪豬+香菇麵腸+地瓜葉+黃瓜排骨湯+水果	毛豆+鮮奶
5/16	五	南瓜饅頭+豆漿	五穀飯+雞肉親子丼+塔香茄子+莧菜+紫菜蛋花湯	綜合水果
5/19	一	蒸地瓜+鮮奶	糙米飯+味噌魚片+玉米肉末+青江菜+山藥排骨湯+水果	貢丸冬粉湯
5/20	二	芋頭鹹粥	有機白飯+咖哩雞+薑絲木耳+大陸妹+排骨酥湯+水果	水煮玉米
5/21	三	花捲饅頭+豆漿	蒲燒鯛魚蓋飯+滷時蔬+青花菜+竹筍排骨湯+水果	綠豆薏仁湯
5/22	四	魚酥羹米粉	白飯+薑汁豬肉+芹菜豆皮+高麗菜+冬瓜排骨湯+水果	白吐司+鮮奶
5/23	五	綜合水果	五穀飯+腰果雞丁+肉末豆腐+豆芽菜+牛蒡排骨湯	茶葉蛋
5/26	一	蛋花麵線	糙米飯+蒜香魚片+鮮燴黃瓜+小松菜+海芽蛋花湯+水果	香煎芋頭糕
5/27	二	珍珠丸子+豆漿	有機白飯+五彩肉絲+鮪魚蔥蛋+莧菜+玉米排骨湯+水果	小卷米粉
5/28	三	蔬菜魚片粥	紅燒豬肉麵+大陸妹+水果	維也納牛奶軟法
5/29	四	小肉粽	白飯+蘭陽西滷肉+雞蛋豆腐+地瓜葉+竹筍排骨湯+水果	綠豆蒜
5/30	五	端午節放假一天		

※本園未使用牛肉，豬肉膳食一律採用國內在地合格生鮮食材。

※午餐均附時令水果一份。

※慶生生日蛋糕原料使用新鮮雞蛋製成非液蛋。

※依衛服部公告國人 11 項「食品過敏原」，含下列對特殊過敏體質至生敏之內容物如：甲殼類、芒果、花生、牛奶羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類及其製品等食品。

※考量個體差異及致敏物多元，以上餐點寶貝若有不適合或疑慮，請儘早通知老師。

※餐點視時令季節及食品安全考量做彈性調整。