

臺北市萬華區老松國民小學附設幼兒園 115 年 3 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
3/2	一	蒸地瓜+鮮奶	糙米飯+蒜香吻魚+起司南瓜+高麗菜+蘿蔔排骨湯+水果	芙蓉麵線
3/3	二	魚酥羹米粉	有機白飯+香菇肉燥+涼拌黃豆芽+菠菜+玉米排骨湯+水果	香煎蘿蔔糕
3/4	三	鮮肉包+豆漿	紅燒豬肉麵+水煮蛋+大陸妹+水果	芋頭西米露
3/5	四	蘿蔔鹹粥	五穀飯+雞柳條+咖哩洋芋+地瓜葉+三菇鮮湯+水果	毛豆+鮮奶
3/6	五	生日蛋糕	白飯+蘭陽西魯肉+雞蛋豆腐+青江菜+山藥排骨湯	綜合水果
3/9	一	銀絲卷+鮮奶	糙米飯+樹子蒸魚+肉末冬粉+高麗菜+牛蒡排骨湯+水果	餛飩湯
3/10	二	鍋燒意麵	有機白飯+蔥爆里肌+塔香茄子+小松菜+黃芽肉絲湯+水果	水煮玉米
3/11	三	小卷米粉湯	香椿炒飯+滷味拼盤+A 菜+紅蘿蔔排骨湯+水果	全麥吐司+鮮奶
3/12	四	芋頭鹹粥	糙米飯+川燙大白蝦+客家小炒+菠菜+青木瓜排骨湯+水果	黑糖地瓜湯
3/13	五	綜合水果	白飯+黃瓜拌雞絲+蔥花蛋+地瓜葉+皇帝豆排骨湯	燒賣+豆漿
3/16	一	起司饅頭+鮮奶	香鬆飯+味噌魚片+玉米洋芋+高麗菜+海結排骨湯+水果	豆皮冬粉湯
3/17	二	乾拌麵	有機白飯+打拋豬肉+芹香豆皮+A 菜+排骨酥湯+水果	珍珠丸子+豆漿
3/18	三	蔬菜魚片粥	義大利麵+義式蔬菜+南瓜濃湯+水果	水煮蛋+鮮奶
3/19	四	魚丸米粉湯	紫米飯+蘿蔔燒肉+涼拌素雞+小松菜+牛蒡排骨湯+水果	綠豆薏仁湯
3/20	五	綜合水果	白飯+三杯雞+蛋酥白菜+地瓜葉+冬瓜排骨湯	蛋花湯餃
3/23	一	饅頭夾蛋+豆漿	糙米飯+香酥魚片+洋蔥炒蛋+青江菜+蘿蔔排骨湯+水果	麵線羹
3/24	二	玉米脆片+鮮奶	有機白飯+麵輪燒肉+芹香干絲+龍鬚菜+三菇鮮湯+水果	關東煮
3/25	三	山型葡萄吐司	雞肉飯+滷時蔬+小黃瓜+味噌豆腐湯+水果	紅豆紫米湯
3/26	四	通心粉濃湯	五穀飯+糖醋魚片+薑絲木耳+地瓜葉+蓮藕排骨湯+水果	蔥油餅
3/27	五	綜合水果	糙米飯+滷翹腿+清炒馬鈴薯+大陸妹+玉米排骨湯	毛豆+鮮奶
3/30	一	蔥花捲+豆漿	糙米飯+清蒸魚+鮮菇炒蛋+高麗菜+黃瓜排骨湯+水果	蟹肉豆腐羹
3/31	二	芝麻大骨拉麵	白飯+薑汁豬肉+絲瓜蛤蜊+豆芽菜+海結排骨湯+水果	紫薯小菠蘿

※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。