

臺北市萬華區老松國民小學附設幼兒園 115 年 4 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
4/1	三	蒸地瓜+鮮奶	番茄雞柳義大利麵+四季豆+冬瓜排骨湯+芭樂	綠豆蒜
4/2	四	清粥小菜	白飯+筍絲燒肉+塔香茄子+青花菜+三菇鮮湯+哈密瓜	奶油玉米
4/3	五	兒童節補假一日		
4/6	一	清明節補假一日		
4/7	二	花捲饅頭+鮮奶	有機白飯+柳葉魚+洋蔥炒蛋+高麗菜+蘿蔔排骨湯+鳳梨	餛飩湯
4/8	三	玉米雞茸粥	什錦蛋炒飯+薑絲小卷+青江菜+黃芽肉絲湯+西瓜	香煎芋頭糕
4/9	四	味噌拉麵	白飯+洋蔥雞柳+香菇麵腸+A 菜+牛蒡排骨湯+葡萄	芝心起司麵包+鮮奶
4/10	五	生日蛋糕	五穀飯+蘿蔔燒肉+肉末冬粉+青花菜+番茄蛋花湯	綜合水果
4/13	一	芝麻包+鮮奶	糙米飯+清蒸魚+玉米肉末+青江菜+冬瓜排骨湯+西瓜	蛋花麵線
4/14	二	鍋燒意麵	有機白飯+瓜子肉+涼拌素雞+A 菜+紫菜蛋花湯+鳳梨	蔥油餅
4/15	三	起司捲+豆漿	水餃+滷時蔬+小松菜+味噌豆腐湯+木瓜	紅豆麥片湯
4/16	四	蔬菜魚片粥	白飯+薑汁豬肉+芹菜豆皮+高麗菜+山藥排骨湯+芭樂	毛豆+鮮奶
4/17	五	香蕉+小番茄	芝麻飯+咖哩雞+蔥花蛋+豆芽菜+竹筍排骨湯	原味小菠蘿
4/20	一	白吐司+鮮奶	白飯+蒜香吻魚+鮮燴黃瓜+高麗菜+味噌豆腐湯+百香果	豆皮冬粉湯
4/21	二	珍珠丸子+豆漿	有機白飯+紅燒獅子頭+芹香干絲+A 菜+排骨酥湯+鳳梨	銀耳蓮子湯
4/22	三	山藥瘦肉粥	紅燒豬肉麵+水煮蛋+大陸妹+芭樂	碗粿
4/23	四	金絲卷+鮮奶	白飯+清蒸魚+玉米肉末+地瓜葉+蓮藕排骨湯+西瓜	關東煮
4/24	五	鳳梨+香蕉	五穀飯+雞柳條+咖哩洋芋+莧菜+玉米排骨湯	鮮奶酪
4/27	一	南瓜饅頭+鮮奶	白飯+蒲燒鯛魚+花生麵筋+高麗菜+海結排骨湯+香蕉	芋頭西米露
4/28	二	通心粉濃湯	有機白飯+蘭陽西魯肉+雞蛋豆腐+A 菜+山藥排骨湯+奇異果	香煎蘿蔔糕
4/29	三	雞絲麵	油飯+蝦捲+小黃瓜+海芽蛋花湯+芭樂	香蒜麵包+鮮奶
4/30	四	4 月 25 日 130 校 慶 補 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。