

屏榮托嬰中心

113 學年第 1 學期 12 月份餐點表

日期	星期	6~12 個月			1 歲~2 歲		
		早 點	午 餐	午 點	早 點	午 餐	午 點
2	一	蛋餅/豆漿	瘦肉粥	時令水果	蛋餅/豆漿	拌麵 青菜豆腐雞 蛋湯 時令水果	肉羹湯
3	二	香鬆粥	紅蘿蔔碎肉 粥 時令水果	手工豆花	香鬆粥 蔥花蛋	高麗菜. 玉 米. 韭菜水 餃 大黃瓜文蛤 湯	手工豆花
4	三	奶酥吐司 豆漿	魚片蔬菜粥 時令水果	紫米紅豆粥	奶酥吐司 豆漿	糙米 清蒸魚 番茄肉末燒 豆腐 營養青菜 鮮姑雞絲湯 時令水果	紫米紅豆粥
5	四	芋頭吐司 鮮奶	冬瓜排骨粥 時令水果	愛玉仙草雙 拼	芋頭吐司 鮮奶	五穀飯 白菜豆腐粉 絲煲 梅干扣肉 營養青菜 冬瓜排骨湯 時令水果	愛玉仙草雙 拼
6	五	蔥油餅 豆漿	雞肉蔬菜粥 時令水果	時令水果	蔥油餅 豆漿	白飯 雞肉燴飯 海帶芽蛋花 湯 時令水果	捲心餅
9	一	鍋貼 豆漿	什錦粥 時令水果	養生蒸地瓜	鍋貼 豆漿	什錦湯麵 豆皮 時令水果	養生蒸地瓜
10	二	椰子麵包 豆漿	山藥排骨粥 時令水果	愛玉甜湯	椰子麵包 豆漿	地瓜飯 和風魚片 洋蔥紅蘿蔔 炒蛋 營養青菜	愛玉檸檬甜 湯

						山藥排骨湯	
11	三	鮮奶麵包 豆漿	豆皮碎肉粥 時令水果	八寶粥	鮮奶麵包 豆漿	燕麥飯 洋蔥木耳炒 肉絲 蒜泥豬肉片 營養青菜 鮮味菇湯 時令水果	八寶粥
12	四	紅豆吐司 鮮奶	蔬菜粥 時令水果	綠豆湯	紅豆吐司 鮮奶	白飯 肉燥 滷蛋 魚鬆 蘿蔔魚片湯 時令水果	綠豆湯
13	五	芋頭饅頭 豆漿	木耳魚片粥	時令水果	芋頭饅頭 豆漿	客家炒粿條 醬燒海帶 雙色蘿蔔 木耳魚片湯 時令水果	全麥蘇打餅
16	一	黑糖饅頭 豆漿	香菇蔬菜豬 肉粥 時令水果	玉米濃湯	黑糖饅頭 豆漿	日式烏龍麵 雞塊 時令水果	玉米濃湯
17	二	黑芝麻吐司 豆漿	排骨粥 時令水果	綠豆薏仁湯	黑芝麻吐司 豆漿	糙米飯 照燒旗魚 魷魚芹菜炒 肉絲 營養青菜 金針排骨湯 時令水果	綠豆薏仁湯
18	三	鮮奶吐司 豆漿	南瓜粥 時令水果	南瓜甜湯	鮮奶吐司 豆漿	五穀飯 洋蔥碎肉炒 蛋 蘿蔔棒棒腿 營養青菜 皇帝豆排骨 湯 時令水果	南瓜甜湯
19	四	肉鬆麵包 豆漿	海鮮粥 時令水果	蒸甜玉米	肉鬆麵包 豆漿	海鮮粥 營養青菜 時令水果	蒸甜玉米
20	五	肉包 豆漿	香菇滑蛋粥 時令水果	蔬菜餅乾	肉包 豆漿	白飯 什錦蔬菜湯	蔬菜餅乾

						時令水果	
23	一	南瓜饅頭 豆漿	黑木耳豬肉 粥 時令水果	冬瓜愛玉	南瓜饅頭 豆漿	大滷麵 時令水果	冬瓜愛玉
24	二	草莓麵包 豆漿	蔬菜魚片粥 時令水果	手工豆花	草莓麵包 豆漿	燕麥飯 肉絲炒雙菇 芹菜炒魚丁 營養青菜 菱角排骨湯 時令水果	手工豆花
25	三	鹹可頌麵包 豆漿	地瓜粥 時令水果	紅豆湯	鹹可頌麵包 豆漿	白飯 香菇肉燥 炒豆皮粉絲 營養青菜 蘿蔔排骨湯 時令水果	紅豆湯
26	四	椰子吐司 鮮奶	龍骨粥	時令水果	椰子吐司 鮮奶	高麗菜. 玉 米. 韭菜水 餃 黃瓜龍骨湯 時令水果	芹菜米苔目
27	五	花捲 豆漿	翡翠碎肉粥 時令水果	紅麩餅乾	花捲 豆漿	白飯 什錦海鮮湯 營養青菜 時令水果	紅麩餅乾
30	一	南瓜饅頭 米豆漿	香菇豬肉粥 時令水果	地瓜綠豆粥	南瓜饅頭 米豆漿	豬肉羹麵湯 時令水果	地瓜綠豆粥
31	二	香鬆粥	地瓜粥 時令水果	仙草愛玉	地瓜粥 菜圃蛋	白飯 洋蔥豬柳 豆薯炒蛋 營養青菜 玉米魚丸片 湯 時令水果	仙草愛玉

*餐點內容會依蔬菜時令及節慶，可能做更改菜單，謝謝。

*每日食材皆當日烹煮與採購，確保幼兒食用上之安全性。

*園所一律使用國產豬及食材。

