

屏榮托嬰中心 113 學期第 2 學期餐點食譜

3 月份餐點表

日期	星期	6~12 個月	1 歲~2 歲		
		午 餐	早 點	午 餐	午 點
3/03	一	玉米香菇粥 時令水果	蛋餅 豆漿	什錦炒河粉 滷蛋 時令水果	什錦蘿蔔糕湯
3/04	二	滑蛋雞肉粥 時令水果	虎皮蛋糕 豆漿	五穀飯 杏鮑菇蘿蔔燉肉 洋菇炒甜豆 季節時蔬 蓮藕排骨湯 時令水果	綠豆湯
3/05	三	山藥排骨粥 時令水果	草莓麵包 豆漿	白飯 香菇肉燥滷蛋 魚鬆 玉筍鮮菇湯 時令水果	芋頭湯
3/06	四	大黃瓜排骨粥 時令水果	全麥吐司 鮮奶	紅藜飯 紅燒棒棒腿 滷大白菜季節時蔬薑絲 魚片豆腐湯 時令水果	紅豆湯
3/07	五	菱角排骨粥 時令水果	芋頭饅頭 豆漿	夏威夷炒飯 冬菜蘿蔔魚片湯 時令水果	沙其馬
3/10	一	蔬菜粥 時令水果	蘿波糕 豆漿	玉米翡翠蛋炒飯 薑絲冬瓜排骨湯 時令水果	米苔目綠豆甜湯
3/11	二	南瓜粥 時令水果	紅豆吐司 豆漿	白飯 蒜泥白肉片 番茄炒蛋 季節時蔬 吻仔魚莧菜湯 時令水果	手工豆花
3/12	三	海帶芽排骨粥 時令水果	鮮奶麵包 鮮奶	豬肉高麗菜. 豬肉韭菜. 豬肉玉米水餃 香菇雞湯時令水果	薏仁南瓜湯
3/13	四	雙菇瘦肉粥 時令水果	椰子吐司 豆漿	糙米飯 蒜香旗魚 木耳蘑菇炒四季豆 季節時蔬 大黃瓜排骨湯	愛玉仙草雙拼
3/14	五	馬鈴薯碎肉粥 時令水果	葡萄乾饅頭 豆漿	海鮮炒麵疙瘩 滑肉雙色蘿蔔湯 時令水果	牛奶營養餅乾

3/17	一	麵線糊 時令水果	雞茸玉米粥 魚鬆	麵線糊 滷蛋 時令水果	紫米甜湯
3/18	二	蔬菜魚片粥 時令水果	紅豆麵包 豆漿	白飯 香烤鮮旗 炒肉片豆皮菇菇 季節時蔬豆腐味噌湯 時令水果	綠豆西米露
3/19	三	大白菜吻仔魚粥 時令水果	波羅麵包 鮮奶	番茄義大利麵 玉米濃湯時令水果	蒸甜玉米
3/20	四	玉米蘿蔔排骨粥 時令水果	芋頭吐司 豆漿	五穀飯 蒜炒菇菇雞腿肉 蔥花肉末豆腐 季節時蔬蘿蔔蛤蜊湯 時令水果	糯米綠豆甜湯
3/21	五	花椰菜排骨粥 時令水果	蔥花饅頭 豆漿	肉絲蛋炒飯 什錦番茄湯 時令水果	旺旺小饅頭
3/24	一	高麗菜碎肉粥 時令水果	黑糖饅頭 豆漿	青菜豬肉麵疙瘩 紫菜蛋花湯 時令水果	紅豆薏仁湯
3/25	二	南瓜粥 時令水果	鮮奶麵包 豆漿	地瓜飯 蘿蔔燒雞白菜粉絲煲 季節時蔬雞肉玉米湯 時令水果	冬瓜西米露
3/26	三	菇碎肉粥 時令水果	芋頭吐司 豆漿	糙米飯 彩椒豬片蔥燒豆包季節 時蔬冬瓜文蛤湯 時令水果	柳丁愛玉湯
3/27	四	絲瓜海鮮粥 時令水果	波羅麵包 鮮奶	白飯 軟溜魚片蒸蛋 季節時蔬味噌豆腐湯 時令水果	蒸甜玉米
3/28	五	蒲瓜紅蘿蔔粥 時令水果	菜包 豆漿	什錦炒飯大香腸 海帶芽雞蛋湯 時令水果	造型餅乾
3/31	一	玉米雞肉粥 時令水果	三角紅豆饅頭 豆漿	日式烏龍拉麵 時令水果	八寶粥

1. 餐點表為循環菜單。
2. 餐點表內容有時會因蔬菜時令及節慶可能做更改菜單。
3. 每日食材皆當日烹煮與採購，確保幼兒食用上之安全性。
4. 園內一律使用國產豬肉及食材。