

屏榮托嬰中心 113 學期第 2 學期餐點食譜

4 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
4/01	二	南瓜蔬菜粥 時令水果	羅宋麵包 豆漿	五穀飯 醬燒旗魚洋蔥豬柳豆薯 炒蛋季節時蔬菱角排骨 湯 時令水果	銀耳綠豆湯
4/02	三	叻仔魚雞蛋粥 時令水果	奶酥吐司 豆漿	南瓜飯 麵輪燒肉甜豆炒鮮菇 季節時蔬山藥排骨湯 時令水果	手工豆花
4/07	一	南瓜高麗菜豬肉粥 時令水果	蔥油餅 豆漿	海鮮鍋燒意麵 時令水果	紅豆小米粥
4/08	二	翡翠豬肉粥 時令水果	肉鬆麵包 豆漿	燕麥飯 洋蔥雞丁肉末四季豆 季節時蔬金針筍絲湯 時令水果	水煮蛋 決明子
4/09	三	蒲瓜雞肉粥 時令水果	紅豆吐司 豆漿	白飯 清蒸魚片豆薯炒蛋黃瓜 高麗菜 鮮菇雞絲湯 時令水果	仙草蜜
4/10	四	瘦肉絲瓜粥 時令水果	鮮奶小餐包 豆漿	糙米飯 京都燉肉芹菜三絲季節 時蔬海節豆腐湯 時令水果	地瓜綠豆湯
4/11	五	皇帝豆排骨粥 時令水果	香鬆粥 蔥花蛋	鮭魚炒飯 德國香腸 青菜豆腐湯 時令水果	捲心餅
4/14	一	蔬菜豬肉粥 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
4/15	二	地瓜粥 時令水果	虎皮蛋糕 豆漿	地瓜飯 蘿蔔燒雞 白菜粉絲煲 季節時蔬 豬肉玉米湯 時令水果	冬瓜西米露

4/16	三	高麗菜大骨粥 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
4/17	四	豬肉玉米粥 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
4/18	五	海帶芽雞蛋粥 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
4/21	一	紅蘿蔔排骨粥 時令水果	鍋貼 豆漿	炸醬麵 滷蛋 冬瓜文蛤湯 時令水果	玉米濃湯
4/22	二	波菜雞肉粥 時令水果	黑芝麻吐司 豆漿	白飯 紅燒棒棒腿 三色煎蛋季節時蔬 香菇鳳梨雞湯 時令水果	蒸地瓜
4/23	三	魚片粥 時令水果	鹽可頌麵包 鮮奶	五穀飯 鮮菇木耳炒肉絲 麻婆豆腐季節時蔬蘿蔔 玉米湯 時令水果	肉羹湯
4/24	四	番茄雞蛋粥 時令水果	奶酥麵包 豆漿	地瓜飯 蒲燒魚片雙色花菜季節 時蔬羅宋蔬菜湯 時令水果	薏仁甜湯
4/25	五	高麗菜排骨粥 時令水果	南瓜饅頭 豆漿	培根蛋炒飯 海節排骨湯 時令水果	小煎餅
4/28	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
4/29	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

4/30	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
------	---	---------------	------------	-------------------------------------	-----

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。