

屏榮托嬰中心 113 學期第 2 學期餐點食譜

5 月份餐單

日期	星期	6~12 個月	1 歲~2 歲		
		午 餐	早 點	午 餐	午 點
5/02	五	菱角排骨粥 時令水果	芋頭饅頭 豆漿	鳳梨.蝦仁.豬肉.雞蛋炒飯 白蘿蔔魚片湯 時令水果	米苔目
5/05	一	蔬菜粥 時令水果	蘿波糕 豆漿	玉米.菠菜.雞蛋炒飯 冬瓜排骨湯 時令水果	綠豆甜湯
5/06	二	南瓜粥 時令水果	白吐司 豆漿	白飯 水煮豬肉片 番茄雞蛋 季節時蔬 叻仔魚莧菜湯 時令水果	手工豆花
5/07	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
5/08	四	杏包菇.袖珍菇.瘦肉 時令水果	燕麥吐司 豆漿	糙米飯 旗魚 木耳蘑菇四季豆 季節時蔬 大黃瓜排骨湯	愛玉仙草雙拼
5/09	五	馬鈴薯碎肉粥 時令水果	白饅頭 豆漿	旗魚.蝦仁.豬肉文蛤海鮮粥 豬肉雙色蘿蔔湯 時令水果	牛奶營養餅乾
5/12	一	麵線湯 時令水果	雞肉玉米粥 魚鬆	麵線湯 雞蛋 時令水果	紫米甜湯
5/13	二	蔬菜魚片粥 時令水果	全麥麵包 豆漿	白飯 旗魚 豬片袖珍菇 季節時蔬 時令水果 豆腐湯	綠豆露
5/14	三	大白菜叻仔魚粥 時令水果	鮮奶麵包 鮮奶	番茄義大利麵 玉米湯 時令水果	蒸甜玉米
5/15	四	玉米蘿蔔排骨粥 時令水果	全麥吐司 豆漿	五穀飯 杏包菇雞腿肉 蔥花肉末豆腐	糯米綠豆甜湯

				季節時蔬 時令水果 蘿蔔蛤蜊湯	
5/16	五	花椰菜排骨粥 時令水果	蔥花饅頭 豆漿	肉絲雞蛋炒飯 白菜木耳番茄湯 時令水果	旺旺小饅頭
5/19	一	高麗菜碎豬肉粥 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
5/20	二	南瓜粥 時令水果	鮮奶麵包 豆漿	地瓜飯 蘿蔔燒雞 季節時蔬 時令水果 雞肉玉米湯 白菜粉絲煲	冬瓜西米露
5/21	三	香菇碎豬肉粥 時令水果	鮮奶吐司 豆漿	糙米飯 彩椒豬片 豆腐 時令水果 冬瓜文蛤湯 季節時蔬	柳丁愛玉湯
5/22	四	絲瓜蚵仔粥 時令水果	全麥麵包 鮮奶	白飯 魚片 季節時蔬 時令水果 豆腐湯 蒸蛋	蒸甜玉米
5/23	五	蒲瓜紅蘿蔔粥 時令水果	高麗菜.豬肉包 豆漿	高麗菜.芹菜.豬肉絲飯 海帶芽雞蛋湯 時令水果	造型餅乾
5/26	一	玉米雞肉粥 時令水果	三角黑糖饅頭 豆漿	日式烏龍麵 時令水果	八寶粥
5/27	二	南瓜蔬菜粥 時令水果	鮮奶麵包 豆漿	五穀飯 旗魚 豆薯雞蛋 季節時蔬 時令水果 菱角排骨湯	銀耳綠豆湯
5/28	三	吻仔魚雞蛋粥 時令水果	全麥吐司 豆漿	南瓜飯 豬肉片鮮袖珍菇 季節時蔬 時令水果 山藥排骨湯	手工豆花

5/29	四	莧菜雞肉粥 時令水果	白麵包 豆漿	白飯 杏包菇雞肉 魷魚芹菜豆腐 季節時蔬 雞蛋海芽湯 時令水果	地瓜湯
------	---	---------------	-----------	--	-----

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。

