

屏榮托嬰中心 114 學期第 1 學期

8 月份餐點食譜

日期	星期	6~12 個月	1 歲~2 歲		
		午 餐	早 點	午 餐	午 點
8/4	一	時蔬粥	南瓜饅頭 豆漿	鮮蝦. 瘦肉. 麵條. 高麗菜麵 綠花椰菜 時令水果	紅豆湯
8/5	二	地瓜粥	鮮奶吐司 豆漿	地瓜飯 蘿蔔雞肉 白菜 季節時蔬 排骨玉米湯 時令水果	冬瓜愛玉甜湯
8/6	三	排骨時蔬粥	全麥吐司 豆漿	糙米飯 豬肉片 豆包 季節時蔬 冬瓜湯 時令水果	仙草甜湯
8/7	四	時蔬魚片粥	蕎麥麵包 鮮奶	高麗菜. 芹菜. 豬肉. 雞蛋. 高麗菜. 飯 綠花椰菜 海帶芽雞蛋湯 時令水果	蒸甜玉米
8/8	五	時蔬雞蛋粥	雞蛋餅 豆漿	豬肉. 高麗菜. 飯 時令水果	造型餅乾
8/11	一	紅蘿蔔時蔬粥	三角黑糖饅頭 豆漿	肉片. 高麗菜. 魚. 麵 時令水果	薏仁湯
8/12	二	時蔬排骨粥	燕麥麵包 豆漿	五穀飯 魚 豆薯雞蛋 季節時蔬 菱角排骨湯 時令水果	銀耳桂圓湯
8/13	三	時蔬雞肉粥	白吐司 豆漿	南瓜飯 豬肉 甜豆鮮菇 季節時蔬 山藥排骨湯 時令水果	手工豆花

8/14	四	鮮菇雞肉粥	鮮奶麵包 豆漿	白飯 鮮菇雞肉 芹菜豆腐 季節時蔬 海芽湯 時令水果	地瓜湯
8/15	五	時蔬肉末粥	蘿蔔糕 豆漿	高麗菜. 豬肉絲. 飯湯 時令水果	紫蘇蘇打餅
8/18	一	南瓜粥	蔥花餅 豆漿	鮮蝦. 瘦肉. 麵 時令水果	小米粥
8/19	二	時蔬雞肉粥	鮮奶吐司 豆漿	燕麥飯 洋蔥雞丁 肉末四季豆 季節時蔬 金針雞肉湯 時令水果	水煮蛋 決明子
8/20	三	黃瓜排骨粥	虎皮蛋糕 豆漿	白飯 魚片 豆薯蛋 黃瓜高麗菜 鮮菇排骨 時令水果	綠豆湯
8/21	四	時蔬豆腐粥	燕麥麵包 豆漿	鮭魚飯 青菜豆腐湯 時令水果	南瓜甜湯
8/22	五	鮭魚粥	地瓜粥 蔥花蛋	香鬆. 雞蛋. 肉絲. 洋蔥 絲. 米苔目 時令水果	捲心餅
8/25	一	冬瓜時蔬粥	高麗菜豬肉水餃 豆漿	絲瓜. 鮮菇. 雞蛋. 肉絲 麵 花椰菜 冬瓜文蛤湯 時令水果	紅豆薏仁湯
8/26	二	雞肉蔬菜粥	白吐司 豆漿	白飯 雞腿 玉米雞蛋 季節時蔬 鳳梨雞湯 時令水果	玉米湯
8/27	三	時蔬肉絲粥	雞蛋糕捲 鮮奶	五穀飯 鮮菇木耳肉絲 豆腐 季節時蔬 蘿蔔玉米湯 時令水果	蒸地瓜

8/28	四	時蔬玉米粥	鮮奶麵包 豆漿	白飯. 豬肉絲. 蔥. 雞蛋. 海帶. 排骨 時令水果	糯米粥
8/29	五	時蔬肉末粥	黑糖饅頭 豆漿	鍋燒麵. 雞蛋. 大白菜. 豬肉片 排骨湯 時令水果	小煎餅

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