

屏榮托嬰中心 114 學年度第 2 學期

4 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
4/01	三	虱目魚柳粥	牛角麵包 鮮奶	白飯 清蒸魚片(虱目魚柳) 豆薯雞蛋 季節時蔬 鮮菇雞肉湯 時令水果	銀耳蓮子龍眼湯
4/02	四	豬肉粥	全麥吐司 豆漿	白飯 香菇豬肉 豆腐湯 季節時蔬	冬瓜仙草
4/03	五	放假不供餐	放假不供餐	放假不供餐	放假不供餐
4/06	一	放假不供餐	放假不供餐	放假不供餐	放假不供餐
4/07	二	雞蛋玉米粥	鮮奶麵包 豆漿	五穀飯 蘿蔔雞肉 洋蔥玉米鮮菇 季節時蔬 蔬菜蛋花湯 時令水果	水煮蛋
4/08	三	白菜雞絲粥	燕麥吐司 決明子茶	白飯 海鮮雞肉飯(高麗菜、虱目魚、洋蔥、雞肉、豆芽菜、木耳) 時令水果	什錦蘿蔔糕湯
4/09	四	紅藜蔬菜粥	羅宋麵包 鮮奶	紅藜飯 杏鮑菇蘿蔔豬肉 大白菜 季節時蔬 豆腐湯	蒸地瓜
4/10	五	蓮藕排骨粥	地瓜饅頭 麥茶	鳳梨鮮蝦雞蛋飯 高麗菜 蓮藕排骨湯 時令水果	牛奶營養餅
4/13	一	蔬菜粥	蘿蔔糕 豆漿	蔬菜豬肉版條 紫菜蛋花湯 時令水果	紅豆薏仁湯

4/14	二	番茄粥	鮮奶麵包 豆漿	白飯 蘿蔔雞肉 番茄雞蛋 季節時蔬 苜菜湯 時令水果	手工豆花
4/15	三	玉米雞蛋粥	燕麥麵包 鮮奶	糙米飯 雞腿肉 毛豆豬肉絲 季節時蔬 魚片湯 時令水果	八寶粥
4/16	四	番茄碎肉粥	鮮奶吐司 決明子茶	番茄豬碎肉麵 時令水果	冬瓜愛玉
4/17	五	白菜雞肉粥	南瓜饅頭 麥茶	日式烏龍拉麵 (高麗菜、豬肉、木耳、烏龍麵) 時令水果	蔬菜營養餅
4/20	一	洋蔥豬肉粥	地瓜饅頭 豆漿	什錦肉絲湯麵 (洋蔥、高麗菜、豬肉絲、紅蘿蔔絲、 麵條) 時令水果	綠豆薏仁湯
4/21	二	豆腐粥	全麥麵包 麥茶	紫米飯 清蒸魚片(虱目魚) 豆腐 季節時蔬 蛋花湯 時令水果	地瓜湯
4/22	三	蔬菜粥	鮮奶吐司 豆漿	白飯 彩椒豬肉片 豆皮 季節時蔬 鮮菇湯 時令水果	冬瓜愛玉
4/23	四	白蘿蔔玉米粥	羅宋麵包 鮮奶	白飯 鮮菇雞肉 洋蔥雞蛋 季節時蔬 白蘿蔔玉米湯 時令水果	糯米甜粥
4/24	五	冬瓜文蛤粥	黑糖饅頭 決明子茶	高麗菜玉米肉絲飯 冬瓜文蛤湯 時令水果	小煎餅

4/27	一	紅蘿蔔粥	葡萄乾饅頭 豆漿	什錦河粉 (豬肉絲、高麗菜、木耳、紅蘿蔔、 河粉) 鮮菇豬肉絲湯 時令水果	銀耳綠豆湯
4/28	二	蘿蔔排骨粥	虎皮蛋糕 決明子茶	五穀飯 清燉豬肉 番茄炒蛋 季節時蔬 蘿蔔排骨湯 時令水果	紫米粥
4/29	三	鮮菇排骨粥	鮮奶麵包 豆漿	五穀飯 魚片(虱目魚柳) 洋蔥炒蛋 季節時蔬 鮮菇排骨湯 時令水果	紅豆湯
4/30	四	雞蛋雞肉粥	蛋糕捲 麥茶	白飯 彩椒豬肉片 蘿蔔絲炒杏菇 季節時蔬 雞蛋海芽湯 時令水果	手工豆花

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。