

屏榮托嬰中心 115 學年度第 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
8/03	一	紅蘿蔔雞蛋粥	南瓜饅頭 豆漿	海鮮湯麵 (高麗菜. 虱目魚柳. 透抽. 鮮蝦. 洋蔥. 紅蘿蔔. 麵條) 時令水果	紅豆湯
8/04	二	雞肉粥	鮮奶吐司 豆漿	白飯 蘿蔔雞肉 蔬菜雞蛋 季節時蔬 排骨玉米湯	時令水果
8/05	三	冬瓜排骨粥	鮮奶餐包 鮮奶	糙米飯 彩椒豬肉 鮮菇玉米筍 季節時蔬 冬瓜排骨湯	時令水果
8/06	四	地瓜粥	鹹可頌麵包 決明子茶	地瓜飯 旗魚 豆腐 季節時蔬 雞蛋湯 時令水果	蒸玉米
8/07	五	洋蔥豬肉粥	蛋餅 麥茶	什錦飯 (洋蔥. 紅蘿蔔. 玉米. 豬肉. 雞蛋) 綠花椰菜 豆腐湯 時令水果	時令水果
8/10	一	豬肉粥	黑糖饅頭 豆漿	蔬菜豬肉烏龍麵 (高麗菜. 豬肉. 烏龍麵) 時令水果	薏仁湯
8/11	二	雞蛋粥	鮮奶蛋糕 豆漿	五穀飯 虱目魚柳 豆薯雞蛋 季節時蔬 蓮藕排骨湯	時令水果

8/12	三	南瓜粥	全麥吐司 豆漿	南瓜飯 豬肉 甜豆鮮菇 季節時蔬 山藥排骨湯	時令水果
8/13	四	蔬菜粥	蛋糕麵包 鮮奶	白飯 杏菇雞肉 豆腐 季節時蔬 蛋花湯 時令水果	地瓜湯
8/14	五	胡蘿蔔粥	芋頭饅頭 麥茶	什錦飯湯 (高麗菜, 旗魚, 豬肉, 透抽, 洋蔥, 胡蘿蔔)	時令水果
8/17	一	豬肉粥	南瓜饅頭 豆漿	蔬菜豬肉麵 時令水果	小米粥
8/18	二	蔬菜粥	鮮奶吐司 豆漿	燕麥飯 虱目魚柳 豬肉末四季豆 季節時蔬 鮮菇湯 時令水果	水煮雞蛋
8/19	三	豆腐粥	蛋糕捲 豆漿	糙米飯 冬瓜豬肉 芹菜三絲 (芹菜絲, 紅蘿蔔絲, 黑木耳絲) 季節時蔬 豆腐湯 時令水果	綠豆湯
8/20	四	洋蔥蘿蔔粥	炸彈麵包 豆漿	什錦粥 (洋蔥, 玉米, 紅蘿蔔, 鮮蝦, 豬肉, 透抽) 時令水果	南瓜湯
8/21	五	雞蛋粥	白粥 蔥花雞蛋	什錦麵 (豬肉絲, 高麗菜, 透抽, 雞蛋, 麵條) 蘿蔔排骨湯	時令水果
8/24	一	蔬菜豬肉粥	蘿蔔糕 豆漿	豬肉蔬菜麵 (豬絞肉, 豆芽菜, 韭菜, 麵條) 雙拼花椰菜 (白, 綠花椰菜) 冬瓜文蛤湯 時令水果	紅豆薏仁湯

8/25	二	紅蘿蔔雞蛋粥	鮮奶吐司 豆漿	地瓜飯 雞腿肉 三色雞蛋 (雞蛋, 紅蘿蔔, 小白菜) 季節時蔬 香菇雞湯 時令水果	紅豆小米粥
8/26	三	洋蔥豬肉五穀粥	全麥麵包 鮮奶	五穀飯 洋蔥豬肉 木耳甜豆 季節時蔬 蘿蔔玉米湯 時令水果	蒸地瓜
8/27	四	蔬菜粥	蛋糕捲 決明子茶	蔬菜豬肉雞蛋飯 排骨湯 時令水果	糯米粥
8/28	五	雞肉馬鈴薯粥	黑糖饅頭 麥茶	蔬菜雞肉飯 (紅蘿蔔, 馬鈴薯) 鮮菇湯	時令水果
8/31	一	洋蔥蘿蔔粥	芋頭饅頭 豆漿	南瓜豬肉麵 (南瓜, 豬肉絲, 豆芽, 紅蘿蔔, 洋蔥, 韭菜, 麵條) 雞蛋 冬瓜排骨湯 時令水果	地瓜綠豆湯

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。
4. 副食品供應對象為《已進入粥品階段之 6 個月以上寶寶》。
(寶寶由泥狀食物轉換至粥品期間，須由家長先於家中進行餵食與適應，確認已能接受粥品，且無過敏或其他不適反應後，再由中心提供副食品服務)。
5. 依寶寶個別發展情形，評估其咀嚼與吞嚥能力，適時調整餐點樣態，以確保幼兒安全進食並獲得適當營養攝取。