

114年 6月份午餐幼兒園菜單(九曲、小坪、龍目)

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯	附餐	熱量
6月2日	一	紅藜飯	蜜汁香菇黑干	蘆筍鵝蛋	季節時蔬	愛玉甜湯	優酪乳	615.5
6月3日	二	麥片飯	蜂蜜芥末豬	玉筍花椰菜	有機蔬菜	海結排骨湯	季節水果	606
6月4日	三	台式鹹粥	里肌肉排				香草冰淇淋	687.5
6月5日	四	胚米飯	紅燒排骨	白菜肉片	有機蔬菜	牛蒡雞湯	季節水果	666
6月6日	五	紫米飯	咖哩雞丁	竹筍炒肉絲	季節時蔬	黃豆芽排骨湯		588
6月9日	一	紅藜飯	香菇麵筋	綜合時蔬	季節時蔬	海芽蛋花湯	豆漿	663
6月10日	二	麥片飯	滷雞腿	茄汁馬鈴薯	有機蔬菜	蘿蔔排骨湯	季節水果	679.5
6月11日	三	義大利麵		花椰菜蝦仁		鱸魚湯		622.5
6月12日	四	胚米飯	蔥爆番茄肉片	三杯杏鮑菇	季節時蔬	鮮筍雞湯	季節水果	631
6月13日	五	紫米飯	香菇雞丁	扁蒲肉片	有機蔬菜	冬菜鴨粉絲湯		564.5
6月16日	一	紅藜飯	豉香豆干	豆薯炒蛋	有機蔬菜	鮮蔬湯	☆鮮奶	713.5
6月17日	二	麥片飯	醬燒魚丁	冬瓜肉末	季節時蔬	四神排骨湯	季節水果	668
6月18日	三	鍋燒拉麵		綜合滷味				608
6月19日	四	胚米飯	蒜泥肉片	佛跳牆	季節時蔬	鮮菇鳳梨雞湯	季節水果	648.5
6月20日	五	紫米飯	紅燒鴨肉	麻醬三絲	有機蔬菜	大黃瓜排骨湯		565
6月23日	一	紅藜飯	金沙豆腐	滷 蛋	季節時蔬	山藥竹筍湯	鮮奶	709
6月24日	二	麥片飯	壽喜燒肉	螞蟻上樹	季節時蔬	肉骨茶湯	季節水果	667.5
6月25日	三	櫻花蝦炒飯		鮮菇肉片		味噌豆腐湯		570
6月26日	四	胚米飯	照燒雞排	滷海帶結	有機蔬菜	翡翠蛋花湯		561.5
6月27日	五	紫米飯	香菇肉燥	鮮燴黃瓜	有機蔬菜	蕈菇雞湯	季節水果	591
6月30日	一	日式照燒雞披薩 夏威夷披薩		炸物拼盤		玉米濃湯	季節水果	684.5

備註：

1.本校午餐之肉品、蛋品採用國產食材，蔬果類優先採用當季國產食材。

2.本校黃豆及其製品使用非基改黃豆。

3.本菜單部分食材含有衛福部公告 11 種過敏原並以☆號標記，倘有體質過敏者，請至校園食材登錄平臺查詢相關食材資訊，並避免食用。