

115年 2.3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
2月23日	一	紅藜飯	☆麻油猴頭菇豆腐	☆鮮菇蒸蛋	有機蔬菜	☆海芽豆腐湯	☆保久乳	677
2月24日	二	☆麥片飯	☆蜜汁燒肉	小瓜雞丁	季節時蔬	鴨肉粉絲湯	季節水果	621
2月25日	三	☆土魷魚羹麵	/	☆綜合滷味	/	/	/	678
2月26日	四	胚米飯	☆豉香排骨	☆鮭魚炒蛋	有機蔬菜	☆紫菜魚丸湯	季節水果	663
3月2日	一	紅藜飯	☆麻油香筍	☆南瓜滑蛋	季節時蔬	☆味噌湯	☆豆漿	625.5
3月3日	二	☆麥片飯	☆鹽酥魚丁	☆白菜滷	季節時蔬	蘿蔔雞湯	季節水果	657
3月4日	三	☆肉絲蛋炒飯	/	/	/	火鍋湯	/	581.5
3月5日	四	胚米飯	咖哩雞丁	☆蔥爆魷魚	有機蔬菜	鮮菇肉絲湯	季節水果	650.5
3月6日	五	紫米飯	☆麻醬燒肉	☆菇燴鴿蛋	有機蔬菜	海帶結排骨湯	☆鮮奶	697
3月9日	一	紅藜飯	☆三杯豆腐	☆番茄炒蛋	季節時蔬	冬瓜薏仁湯	☆保久乳	696
3月10日	二	☆麥片飯	肉桂紅燒肉	大黃瓜炒貢丸	有機蔬菜	☆紫菜蛋花湯	季節水果	633
3月11日	三	☆海鮮拉麵	/	☆鍋貼*2	/	/	/	632.5
3月12日	四	胚米飯	紅燒雞丁	竹筍炒肉絲	季節時蔬	大頭菜排骨湯	季節水果	612.5
3月13日	五	紫米飯	☆醬燒里肌	☆白菜豆腐煲	有機蔬菜	蒜頭雞湯	☆優酪乳	664
3月16日	一	紅藜飯	☆炸醬豆干	☆茶葉蛋	季節時蔬	牛蒡養生湯	☆鮮奶	685
3月17日	二	☆麥片飯	☆雞肉親子丼	櫛瓜炒菇	季節時蔬	☆柴魚豆腐湯	季節水果	612.5
3月18日	三	☆皮蛋瘦肉粥	/	☆無骨香雞排	/	/	/	635.5
3月19日	四	胚米飯	☆香菇肉燥	☆花椰菜蝦仁	有機蔬菜	大白菜排骨湯	季節水果	655.5
3月20日	五	紫米飯	蜜汁雞腿	☆海結燒麵輪	有機蔬菜	☆餛飩湯	/	639.5
3月23日	一	紅藜飯	☆家常豆腐	☆鮮菇炒蛋	季節時蔬	☆山藥栗子湯	☆鮮奶	731.5
3月24日	二	☆麥片飯	咖哩肉片	芋香四寶	有機蔬菜	大黃瓜排骨湯	季節水果	646.5
3月25日	三	義大利麵	/	花椰菜雞丁	/	/	/	648.5
3月26日	四	胚米飯	蔥燒肋排	白菜寬粉	有機蔬菜	酸菜鴨肉湯	季節水果	633
3月27日	五	紫米飯	蒜味奶油雞	☆菌菇豆腐煲	季節時蔬	☆紫菜蛋花湯	/	706.5
3月30日	一	紅藜飯	☆紅燒豆腐	☆滷蛋	季節時蔬	☆四神湯	☆鮮奶	717
3月31日	二	☆麥片飯	香菇雞	青椒肉片	有機蔬菜	青木瓜排骨湯	季節水果	621

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。