

北勢國小附幼110學年第1學期幼兒早午點心設計表(第9週)

0a1

		10月25日(星期一)	10月26日(星期二)	10月27日(星期三)	10月28日(星期四)	10月29日(星期五)
		人數 上午58人 下午58+2	人數 上午58人 下午58+2	人數 上午58人 下午58+2	人數 上午58人 下午58+2	人數 上午58人 下午58+2
		主食 滑蛋雞絲麵	主食 雞肉鮮菇炒飯	主食 肉骨茶湯麵	主食 小米瘦肉粥	主食 乾拌細麵
		菜名 配料	菜名 配料	菜名 配料	菜名 配料	菜名 配料
早 點	滑蛋雞絲麵	雞絲麵5入280g 雞蛋(盒)10入 溫體瘦絞肉 Q 小白菜" 紅蘿蔔 素包子-筍香包	雞肉鮮菇炒飯	肉骨茶包150g 熟小烏龍麵 溫體排骨丁 Q 白蘿蔔"進口 紅蘿蔔 素豆竹	小米瘦肉粥	乾拌細麵
午 點	關東煮	玉米條*去頭尾 白蘿蔔"進口 小油豆腐丁. 小甜不辣條 ~ 米血糕0.6K北港. 柴魚片-小 溫體大骨Q	鮪魚土司 短土司 ~ 12片 土司白長 ~ 25片 鮪魚罐-東和190g LP33優酪乳2L統一 和優酪乳	綜合芋圓 地瓜圓 芋圓 薑片 白米(10/28用) 甜湯	福州丸湯 福州丸33g中粒 ~ 雞蛋(盒)10入 大白菜去外葉" 紅蘿蔔	燒賣和菜湯 翡翠燒賣30入 ~ 金黃燒賣30入 ~ 紫菜100g(小包) 雞蛋(盒)10入 蔥"
水果	香蕉	蘋果			椪柑	
營養	穀 0.4 豆 0.3 魚 0.5 蔬菜 0.2 鮮奶 0.2 油脂 0.2 熱 0.2	穀 1.3 豆 1.2 魚 0.4 蔬菜 0.5 水果 2.2 油脂 3.0 熱 3.0	穀 1.0 豆 0.2 魚 0.2 蔬菜 0.2 水果 0.6 油脂 3.0 熱 3.0	穀 1.7 豆 1.5 魚 0.2 蔬菜 0.5 水果 0.8 油脂 3.0 熱 3.0	穀 1.0 豆 2.1 魚 0.2 蔬菜 1.0 水果 2.0 油脂 2.0 熱 2.0	

設計小組：永得有限公司

執行秘書：

校長：

食材來源一律使用國產豬牛肉