

北勢國小附幼110學年第1學期幼兒早午點心設計表(第11週)

ca1

		11月8日(星期一)		11月9日(星期二)		11月10日(星期三)		11月11日(星期四)		11月12日(星期五)				
		菜名	配 料	菜名	配 料	菜名	配 料	菜名	配 料	菜名	配 料			
早 點	雞	雞清肉丁*	什 錦 撈 飯	什	泡魷魚片(刻花)	鍋 貼 和 豆 漿	鍋	鍋貼量"佳味" (約50顆)	鮮 蔬 燕 麥 粥	鮮	高麗菜去外葉"	香 蔥 肉 燥 米 苔 苜	香	米苔苜*無油-切
	粒	火腿片。9入		錦	溫體瘦絞肉 Q		貼	統一低糖豆漿2L"		蔬	溫體瘦絞肉 Q		蔥	韭菜"
	火	青花菜"宏美"拆~		撈	香菇(生)"					燕	玉米粒"340g台糖		肉	溫體瘦絞肉 Q
	腿	洋蔥(帶皮)		飯	脆筍絲					麥	雞蛋(盒)10入		燥	絞碎豆干
	麵	紅蘿蔔"Q			高麗菜去外葉"					粥	生燕麥粒		米	綠豆芽
		細(白)油麵			絞蒜仁"						白米		苔	絞紅蔥頭
					白米								苜	
午 點	黑	黑糖饅頭10入	紅 豆 薏 仁 湯	紅	大麥(小薏仁)	玉 米 蘿 蔔 湯	玉	玉米條*去頭尾	酸 辣 湯	酸	豆腐(1.2K)封膜	地 瓜 甜 湯	地	地瓜*
	糖	LP33優酪乳2L統一		豆	紅豆		米	白蘿蔔"		辣	雞蛋(盒)10入		瓜	薑片"
	饅			薏	砂糖"		蘿	溫體大骨Q		湯	脆筍絲		甜	黑糖(紅糖)450g
	頭			仁			蔔	薑片"			溫體肉絲 Q		湯	珍珠粉圓
	和	黑糖饅頭10入(素包)		湯			湯				木耳大朵(生)美*			
	優										紅蘿蔔"Q			
	酪													
乳														
水	蘋果		聖女小蕃茄				極柑							
營	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量		
養	0.5 0.3 0.3 0.5 0.4 223	0.5 0.4 0.2 1.0 0.5 297	0.5 0.5 0.4 1.0 0.5 197	0.5 0.5 0.2 1.0 0.5 334	0.5 0.5 0.2 1.0 0.5 322									

設計小組：永得有限公司

食材來源一律使用國產豬牛肉