

北勢國小附幼110學年第1學期幼兒早午點心設計表(第19週)

oal

	1 月 3 日(星期一)		1 月 4 日(星期二)		1 月 5 日(星期三)		1 月 6 日(星期四)		1 月 7 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	雙色饅頭	雙色小饅頭	蕃茄鮮菇麵疙瘩	麵疙瘩	鹿港麵線	蚵仔麵線	皮蛋瘦肉粥	皮蛋"永成"	肉燥意麵	意麵-生
	色	統一低糖豆漿	茄	洋蔥(帶皮)	港	溫體肉絲 Q	蛋	溫體瘦絞肉 Q	燥	乾香菇絲"
	饅頭		鮮	溫體肉絲 Q	麵	紅蘿蔔"Q	瘦	玉米粒"340g台糖	意	韭菜"
	和		菇	蕃茄"	線	木耳大朵(生)美*	肉	紅蘿蔔"Q	麵	溫體瘦絞肉 Q
	豆		麵	紅蘿蔔"Q		油蔥酥-半斤	粥	白米		絞蒜仁"
	漿		疙	鵝白菜						綠豆芽
			瘩							油蔥酥-半斤
午 點	香菇豆腐羹湯	香菇(生)" 豆腐(1.2K)封膜 魚板絲 溫體瘦絞肉 Q 毛豆仁	紅豆湯	紅豆 珍珠粉圓 砂糖"	金針雞湯	乾金針 光雞切丁 薑片 白米(1/6用) 金絲菇	葡萄吐司和鮮	統一晨光葡萄土司 鮮奶(1L)養樂多" 	地瓜瓜羹湯	地瓜* 黑糖(紅糖)450g 薑片"
	水果	柳橙		聖女小蕃茄		桶柑		蘋果		鳳梨
	營養	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 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
		1.4 0.2 1.0 156	3.6 0.3 0.2 1.0 0.8 328	0.8 1.4 0.2 1.0 0.8 284	1.5 0.4 0.2 0.4 0.8 252	3.7 0.3 0.2 1.0 1.0 354				

設計小組：永得有限公司

食材來源一律使用國產豬牛肉