

北勢國小附幼110學年第1學期幼兒早午點心設計表(第12週)

oal

	11 月 15 日(星期一)		11 月 16 日(星期二)		11 月 17 日(星期三)		11 月 18 日(星期四)		11 月 19 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	肉	紅蘿蔔"Q	咕	溫體瘦夾心肉丁 Q	肉	板條(切)	瓜	溫體瘦絞肉 Q	長	三環白麵線3把入
	絲	油麵(細)	啫	洋蔥(帶皮)	絲	香菇(生)"	瓜	紅蘿蔔"Q	壽	溫體肉絲 Q
	炒	乾香菇絲"	燴	小黃瓜	炒	溫體肉絲 Q	金	大黃瓜	麵	高麗菜去外葉"
	麵	乾蝦仁"	飯	紅蘿蔔"Q	板	洋蔥(帶皮)	菇	金絲菇"		香菇(生)"
		溫體肉絲 Q		甜鳳梨罐565g小	條	小白菜"	粥	白米		木耳大朵(生)美*
		高麗菜去外葉"		蕃茄醬500g軟瓶		紅蘿蔔"Q				紅蘿蔔"Q
		洋蔥(帶皮)		白米						薑片"
午 點	銀	白木耳朵	芝	芝麻包10入	海	雞蛋(盒)10入	滷	白蘿蔔"	九	芋圓
	耳	紅棗	麻	芝麻包10入(素包)	芽	海帶芽100g(素)	味	海帶片.	份	珍珠粉圓
	雪	雪蓮子(乾)	包		蛋	豆腐(1.2K)封膜	拼	百頁豆腐1切6段".	芋	砂糖"
	蓮	切QQ粉圓			花	薑絲"	盤	杏鮑菇-切塊	圓	
	湯	砂糖"			湯	溫體大骨Q		滷包(小)35g	湯	
水 果	香蕉		蘋果		鳳梨		聖女小蕃茄		椪柑	
營 養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	0.5 0.5 0.2 1.0 0.5 214	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	0.5 0.5 0.2 1.0 0.5 219	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	0.5 0.5 0.3 1.0 0.5 288	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	0.5 0.4 0.5 1.0 0.5 233	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	0.5 0.3 0.3 1.0 0.5 328

設計小組：永得有限公司

食材來源一律使用國產豬牛肉