

北勢國小附幼110學年第1學期幼兒早午點心設計表(第13週)

oal

		11月22日(星期一)		11月23日(星期二)		11月24日(星期三)		11月25日(星期四)		11月26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	什錦湯麵疙瘩	麵疙瘩		洋蔥	溫體豬柳 Q 洋蔥(帶皮) 金絲菇200g小包 青蔥 白米 紅蘿蔔	蒸餃	熟水餃1.7Kcas(100入)	菠菜粥	小吻魚-特小(乾) 玉米粒"340g台糖 溫體瘦絞肉 Q 白米 菠菜 紅蘿蔔"Q 慶生會蛋糕	三絲羹	溫體肉絲 Q 冬粉1斤(14只) 綠豆芽 紅蘿蔔"Q 韭菜"
	葡萄土司和優酪乳	葡萄短土司13片 ~ LP33優酪乳2L統一 白米(11/23用)		薑汁豆花	切QQ粉圓 豆花2Kg(盒)津悅 砂糖" 薑片"	麻油蛋麵線	蚵仔麵線(白) 薑片" 溫體豬柳 Q 絞紅蔥頭 枸杞 麻油500cc 洗選雞蛋(盤)30入	蘿蔔魚丸湯	虱目小魚丸 ~ 白蘿蔔 紅蘿蔔"Q 溫體大骨Q 西洋芹"	芋香西米露	芋頭*去頭尾 西谷米 砂糖" 鮮奶(1L)養樂多
	水果	蘋果		鳳梨					火龍果		
	營養	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	0.5 0.5 0.1 0.5 0.5 252	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	0.5 0.5 0.2 1.0 0.5 276	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	0.5 0.5 0.5 0.5 283	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	0.5 0.5 0.5 1.0 0.5 288	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	0.5 0.3 0.1 0.1 178

設計小組：永得有限公司

食材來源一律使用國產豬牛肉