

北勢國小附幼110學年第1學期幼兒早午點心設計表(第14週)

0a1

		11月29日(星期一)		11月30日(星期二)		12月1日(星期三)		12月2日(星期四)		12月3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	擔仔麵	油麵		日式親子丼飯	洋蔥(帶皮) 雞清肉絲"超秦" 雞蛋(盒)10入 白米	雙色小饅頭和鮮奶	雙色小饅頭12入 鮮奶(1L)養樂多"	小麥瘦肉粥	溫體瘦絞肉 Q 白米 小米 西洋芹" 紅蘿蔔"Q	紅燒豬肉湯麵	熟小烏龍麵 小白菜" 溫體肉絲 Q 白蘿蔔" 紅蘿蔔"Q 薑片	
		韭菜"										
		溫體瘦絞肉 Q										
		絞紅蔥頭										
		綠豆芽										
		紅蘿蔔"Q										
午 點	香菇肉羹麵線	赤肉粿-手工		黑糖粉粿	地瓜* 粉粿0.3K 黑糖(紅糖)450g	馬鈴薯蔬菜濃湯	馬鈴薯" 洋菇罐(蘑菇)400g 紅蘿蔔"Q 高麗菜去外葉" 奶油100g小。 洋蔥(帶皮)	翡翠魚羹	菠菜" 魚板絲 小吻魚-特小(乾) 香菇(生)" 中華嫩豆腐-非基 太白粉	摩摩喳喳	芋頭*去頭尾 鮮奶(1L)養樂多" 西谷米 椰漿400ml 砂糖"	
		蚵仔麵線										
		脆筍絲										
		木耳大朵(生)美*										
		香菇(生)"										
		柴魚片-小										
		紅蘿蔔"Q										
水果	柳橙		圣女小蕃茄		蘋果		百香果		椪柑			
營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	2.1 0.5 0.3 0.8 1.6 313	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	3.2 0.7 0.1 0.2 0.6 319	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	0.2 0.3 0.4 0.4 118	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	2.0 0.9 0.3 1.8 0.8 360	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	3.2 0.3 0.4 0.1 1.8 380		

設計小組：永得有限公司

食材來源一律使用國產豬牛肉