

北勢北勢國小附幼110學年第1學期幼兒早午點心設計表(第17週)

oal

	12 月 20 日(星期一)		12 月 21 日(星期二)		12 月 22 日(星期三)		12 月 23 日(星期四)		12 月 24 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	奶	奶黃包10入	貓	麵疙瘩	蘿	白蘿蔔糕4斤.	古	白米	蔬	鵝白菜
	黃	素包-奶黃包10入	耳	溫體肉絲 Q	蔔	香菇(生)"	早	高麗菜去外葉"	菜	熟小烏龍麵
	包		朵	香菇(生)"	糕	青江菜	味	虱目魚柳600g ~ 拆	湯	紅蘿蔔"Q
	和	統一豆漿2L		小白菜"	湯	溫體肉絲 Q	虱	脆筍絲	麵	木耳大朵(生)美*
	豆					油蔥酥-半斤	目	乾香菇絲"		溫體肉絲 Q
	漿						魚	紅蘿蔔"Q		金絲菇"
							鹹	薑絲"		
午 點	茶	洗選雞蛋(盤)30入	冬	全紅粿切	肉	杏鮑菇-切塊"	關	白蘿蔔"	地	地瓜*
	葉	雞蛋(盒)10入	至	全白粿切	骨	溫體小排肉丁* Q	東	海帶結.	瓜	黑糖(紅糖)450g
	蛋	茶葉蛋小滷包2入	福	黑糖(紅糖)450g	茶	紅蘿蔔"Q	煮	玉米條*去頭尾	薑	薑片"
	和	鮮奶(1L)養樂多"	圓		湯	白蘿蔔"		虱目小魚丸 ~	湯	
	鮮		湯			素豆竹		小油豆腐丁.		
	奶					肉骨茶包150g		柴魚片-小		
						去皮蒜仁"				
水 果		蘋果			聖女小蕃茄			椏柑		
營 養	穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱		穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱		穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱		穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱		穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱	
	.4 1.3 0.4 0.8 2		.1 0.3 0.3 1.0 1.4 3		0.7 0.5 0.2		.1 0.5 0.4 1.0 0.6 2		.1 0.3 0.3 1.0 2	

設計小組：永得有限公司

食材來源一律使用國產豬牛肉