

臺北市私立衛理幼兒園 【115 年 7/1-8/14】 暑期餐點表

※每週五：食用多種穀類米飯 ※本園一律使用國產牛肉、豬肉食材 ※咖哩使用日本國長野縣進口				
※每日餐點內容以當季盛產蔬果為主，若因時令或配合活動稍作調整，敬請包涵！				
日期	星期	營養早餐	營養午餐	下午點心
7/1	(三)	果醬吐司、牛奶	香滷棒棒腿、芹香豆包、青蔬、紫菜蛋花湯、水果	榨菜肉絲麵
7/2	(四)	絲瓜麵線	蒜泥白肉、營養蒸蛋、青蔬、竹筍湯、水果	蔥肉餡餅
7/3	(五)	清粥、肉鬆	蔥爆雞丁、番茄炒蛋、青蔬、味噌豆腐湯、水果	玉米脆片、牛奶
7/6	(一)	小肉包、豆漿	肉絲蛋炒飯、青蔬、冬瓜湯、水果	綠豆西米露
7/7	(二)	蘿蔔糕湯	豆鼓蒸魚、紅燒豆腐、青蔬、白蘿蔔湯、水果	牛角麵包、牛奶
7/8	(三)	奶油麵包、牛奶	紅燒控肉、炒蒲瓜、青蔬、玉米蛋花湯、水果	古早味鹹粥
7/9	(四)	皮蛋瘦肉粥	全園戶外教學活動 (園方訂購午餐於館內用餐)	蒸餃、枸杞茶
7/10	(五)	蔬菜湯麵	茄汁義大利麵、綠花椰菜、玉米濃湯、水果	水果果凍
7/13	(一)	銀絲卷、豆漿	什錦炒麵、滷蛋海帶、竹筍湯、水果	紅豆湯
7/14	(二)	田園玉米粥	三杯雞、絲瓜燴三菇、豆芽菜、紫菜蛋花湯、水果	菠蘿麵包、鮮奶
7/15	(三)	吐司夾蛋、牛奶	瓜仔肉、茄燒豆皮、青蔬、冬瓜湯、水果	烏龍湯麵
7/16	(四)	香菇肉末粥	香滷控肉、營養蒸蛋、青蔬、金針排骨湯、水果	蔥抓餅、麥茶
7/17	(五)	肉燥米粉湯	洋蔥炒肉絲、紅燒豆腐、青蔬、蘿蔔湯、水果	豆花甜湯
7/20	(一)	黑糖捲、豆漿	什錦肉絲炒麵、空心菜、山藥雞湯、水果	什錦紅麵線
7/21	(二)	肉絲板條	打拋豬、紅蘿蔔炒蛋、青蔬、蘿蔔丸子湯、水果	乳酪麵包、牛奶
7/22	(三)	果醬吐司、牛奶	香炒雞丁、紅燒豆腐、青蔬、玉米湯、水果	蒲瓜肉末粥
7/23	(四)	蛋香雞絲麵	咖哩雞、青蔬、番茄蛋花湯、水果	關東煮
7/24	(五)	清粥、肉鬆	雙色蘿蔔燻肉、香炒竹筍、青蔬、大黃瓜湯、水果	仙草蜜
7/27	(一)	鮮奶饅頭、豆漿	香菇肉燥、玉米炒蛋、青蔬、金針花湯	綠豆麥片湯
7/28	(二)	吻魚蔬菜粥	三杯雞、香炒甜不辣、青菜、海芽味噌湯、水果	香蔥麵包、牛奶
7/29	(三)	維也納吐司、牛奶	蠔油肉片、番茄炒蛋、青蔬、大黃瓜湯、水果	田園玉米粥
7/30	(四)	客家板條	蘿蔔燻牛肉、燴三菇、青蔬、玉米排骨湯、水果	營養蛋餅、麥茶
7/31	(五)	蒲瓜鹹粥	肉燥豆乾丁、螞蟻上樹、青蔬、冬瓜湯、水果	檸檬愛玉
8/3	(一)	銀絲卷、豆漿	瓜仔蒸肉、玉米炒蛋、青蔬、金針湯、水果	紅豆湯
8/4	(二)	蔬菜雞絲麵	糖醋雞丁、鮮菇炒麵腸、青菜、蘿蔔湯、水果	羅宋麵包、牛奶
8/5	(三)	起司麵包、牛奶	豆酥魚、香炒豆干、青蔬、紫菜蛋花湯、水果	香煎蘿蔔糕、麥茶
8/6	(四)	香菇肉末粥	客家小炒、紅蘿蔔炒蛋、青蔬、山藥排骨湯、水果	油豆腐細粉
8/7	(五)	蛋香麵線	香酥魚塊、紅燒豆腐、青蔬、大黃瓜湯、水果	紅豆麥片湯
8/10	(一)	雞蛋饅頭、豆漿	什錦炒麵、滷海帶豆干、竹筍湯、水果	蒸餃、枸杞茶
8/11	(二)	田園玉米粥	蒜泥白肉、番茄豆腐、青菜、蘿蔔湯、水果	香草蛋糕、鮮奶
8/12	(三)	芋泥吐司、牛奶	香炒雞丁、紅燒冬瓜、青蔬、味噌豆腐湯、水果	皮蛋瘦肉粥
8/13	(四)	地瓜粥、蔥蛋	咖哩雞飯、青蔬、海帶芽湯、水果	綠豆湯
8/14	(五)	冬菜冬粉	親子丼飯、青蔬、蘿蔔丸子湯、水果	玉米脆片、牛奶

※大班暑期彈性課程 7/1-7/31、中小班暑期彈性課程 7/1-8/14

※戶外教學：7/9(四) 郭元益糕餅博物館，9:00 出發，於館內用完午餐後回程。

※8/17-8/21 全園幼生放假(老師備課週)

※115 年學年上學期開學日 115 年 8 月 24 日(一)