金門縣金湖國小附設幼兒園 112年12月餐點表

	-	_	-				文列元国 112十12万衡的农							
进火			+	點心葉草			午餐菜單				÷	1		
* 1	n A		84	無心果平	主食	主餐	制备	蘋菜	湯	水果	般极蓝细	点内层板	蔽莱舞	水果無
*			L+	魚柳粥 米、魚柳、高麗菜	-	炒烏龍麵 玉米蘿蔔賣丸湯								
4	1 3		F+	度生蛋糕 蜂蛋、麵粉	烏龍麵.	高麗菜. 肉絲. 木耳. 紅蘿蔔、雞蛋	玉米. 白蘿蔔. 香菇貢丸		時令水果		*	*	•	•
		1	L+	油蛋+豆浆 非蛋、黄豆	白米飯	報仁滑蛋	鮮菇燴豆腐		蓮子銀耳湯					
	4 -	- -	F+	蚵嗲	蚵嗲 可、高麗菜、麵粉	坂仁, 雜蛋. 蒽	茲頻. 非基改板豆腐. 玉米粒	→ 季節時蔬 —	蓮子. 白木耳	時令水果	7	•	•	•
Ī			L+	土魠魚羹麵		塔香海根肉絲	吻仔魚炒蛋	4	薏仁冬瓜湯					
	5 -		r+ <u> </u>	章 魚 境	白米	九層塔. 肉絲. 海帶根	吻仔魚. 葬蛋	→ 季節時蔬 —	大慧仁. 冬瓜. 豬骨	時令水果	7	•	•	•
算 1			L+	八寶粥 綠豆、大豆	白米飯	南瓜墩雞	培根炒銀芽	****	鲜菇蘿蔔湯					
5 週	6 =		r+ -	豆 包 裹 綠豆、麵粉	白米	南瓜. 雜丁	培根. 綠豆芽	→ 季節時蔬 —	香菇. 白蘿蔔. 豬骨	時令水果	٧	v	•	7
Ĭ.			L+ -	鮮奶哈斯 牛奶、麵粉		時蔬玉米火腿炒飯	雞米花		海結豆腐湯					
	7 2		r+ -	奶酥厚片 奶酥麵粉		菜. 玉米粒. 火腿. 紅蘿蔔. 雜蛋	维米花		時令水星 海帶站, 豆腐, 豬骨		. *	٧	•	7
	8 3		L#	手工水餃 玉米、豬肉	-	時蔬芋頭米粉湯 蜜汁豆干			nk A L II			٧	٧	,
	8 2		r+ —	車輪餅 地瓜、華蛋、麵粉	芋頭.	芥菜. 红蘿蔔. 肉絲. 米粉. 貢丸	\$. 米粉. 貫丸 豆干. 杏鮑菇. 白芝麻		時令水果		٧	•		
,	11 -		L+ -	小肉圓 豬肉、麵粉	白米飯	蝦仁豆腐羹	紅蘿蔔炒蛋	***	薑絲南瓜湯	時令水果	٧	٧	٧	v
1			7+	雞蛋仔 雞蛋、麵粉	白米	蝦仁. 非基改板豆腐. 毛豆	红蘿蔔. 雜蛋	→ 時令蔬菜 →	薑. 南瓜				1	ľ
,	2 =		L+ -	南瓜雞肉粥 南瓜、雞肉	白米飯	基蔔控肉	白菜炒肉絲	- 時令蔬菜 -	豆薯蛋花湯	時令水果	Y	٧	٧	v
	_		r+ <u> </u>	紫米 優頭 紫米 、 龜粉	白米	白蘿蔔. 肉丁. 红蘿蔔	大白菜. 肉絲	时令疏来	豆薯, 雞蛋, 豬骨				L	
# 1	3 =		L+ -	陽春 <u>麵</u> 陽春麵、魚丸、豆芽	白米飯	咖哩雞丁	金沙豆腐	- 時令蔬菜 -	薑絲蛤蜊湯	- 時令水果	v	V	٧	v
班 6 1	-		F#	香蒜西多士 蜂蛋、麵粉	白米	馬鈴薯,洋蔥,紅蘿蔔,雜丁	鹹蛋黃. 非基改油豆腐、洋葱	可マ城木	薑. 蛤蜊	4) 4 VeAc			L.	
1	4 E		£+ -	基 葡排骨湯 白 華 葡 、排骨	粒米飯 - 粒米、白米	塔香打拋豬	酸菜炒麵腸	- 時令蔬菜 -	鮮菇排骨湯	時令水果	V	٧	٧	v
ľ			F+ -	蛋餅 麵粉、雞蛋、香蒜		绞肉. 蕃茄. 洋蔥. 九層塔	酸菜. 龜腸		金針茲、排骨					Ì
1	15 3		<u>+</u>	荀丁包 竹筍、麺粉	-	蘑菇鐵板麵	油鹌鹑蛋		番茄豆芽湯	時令水果	v	V	v	V
			F+ -	黑赭、麵粉		蒽. 油麵. 紅蘿蔔. 玉米粒. 蘑菇片	特特蛋		牛鲁茄, 黃豆芽, 豬骨				<u> </u>	
1	8 -		-	南瓜、麵粉、豆奶	白米飯	香酥魚排	花瓜豆腐	- 時令蔬菜 -	綠豆薏仁湯	- 時令水果	v	V	v	٧
		-	F+	满煎糕 芝麻、糯米粉	白米	雪魚排	花瓜、非基改板豆腐		大蔥仁. 綠豆				<u> </u>	L
1	9 =		£#	日式豚骨拉麵 豬肉、拉麵、大白菜	白米飯	豆薯炒肉絲	紅燒絞肉豆腐		冬瓜鮮菇湯	- 時令水果 - 時令水果		V	v	٧
		-	F# -			豆薯, 肉絲, 紅蘿蔔, 木耳	绞肉、非基改油豆腐		冬瓜、菇				<u> </u>	
第 1 7	20 =	E	L+ -	豆腐魚丸湯 豆腐、豆芽菜、魚丸	白米飯	冬瓜燒雞	西芹甜不辣		馬鈴薯排骨湯				v	V
4		-	F#	三明治	白米	冬瓜、雞丁	西洋芹、甜不辣、紅蘿蔔		馬鈴薯、排骨		\sqcup		<u> </u>	
2	21 E		£#	清粥小菜 白米、高麗菜 薄皮小籠包	糙米飯	海结境肉	蔥花碎脯蛋	時令蔬菜	黄豆芽大骨湯	時令水果	v	v	٧	٧
		+	F#	特内、总经粉 红豆小湯圓	糙米、白米	海帶結、肉丁	蔥、菜脯、雞蛋		黄豆芽. 豬骨			4	 	
2	2 3	£	L+ -	紅豆、芝麻湯園 骨掌雞蛋糕		吻魚大骨花椰菜小米粥	刈包		時令水果		v	V	v	٧
		+	F# -	#昼、無粉 披薩小麵包	1	F魚. 豬骨. 花椰菜. 白米. 小米	刈包		時令水果			_	<u> </u>	
2	25 -		L+ -	舞粉、洋蔥、鳳梨 豆花	白米飯	絲瓜燴文蛤	五米干丁	時令蘋菜	白菜鲜菇湯	時令水果	٧	٧	٧	٧
L		+	F# -	紅豆、綠豆、黃豆 nl 司 点 尾	蘇瓜. 文蛤	五米和. 豆干. 紅蘿蔔		大白菜. 菇		\vdash	\dashv	<u> </u>		
2	:6			吐司、華蛋 薯條	白米	地瓜滷豬肉	火腿增冬瓜	時令蔬菜	金針肉絲湯	時令水果	v	v	v	٧
*	+	+	F# -	馬鈴薯、麵粉 蓮子粥	白米	地瓜. 肉丁	火腿.冬瓜		乾金針花. 肉絲		\vdash	\dashv	<u> </u>	
8 2	27 =	Ξ-	F# -	蓮子、小米 油飯	白米飯	花瓜蜂丁	豆皮炒高麗	- 時令蘋菜	關東煮湯 白葉前 日輪 井倉	時令水果	v	v	٧	V
週	+	+	14	糯米、白米、香菇 蝦仁海鮮麵	白米飯	華丁. 白羅葡. 花瓜 咖哩豬肉	豆皮.高麗菜、紅蘿蔔	- 時令蘋菜 -	白蘿蔔. 黑輪. 柴魚 	- 時令水果	V	V	Г	H
2	8 E		F#	銀仁、魚柳、麵 蛋蛋堡	白米飯	咖·里看 內 馬鈴薯. 肉丁. 洋蔥. 紅蘿蔔	非基政治豆腐. 高麗菜. 金針菇		万米 (安化) 湖 小白菜、蒜蛋、猪骨				٧	v
-	+	+	L+	#臺、美粉 日小 河西省、八山 小島、北京山 小田泉、田田河 小田泉、田田河 小田泉、田田河 小田泉、田田河 小田泉、田田河 山瓜子園湯 銀仁 大油鉱 综合油味						\vdash				
2	9	£.	地瓜、平圆 時令水果 葡萄乾厚片 拉佩 現仁、大白菜、首糕、雞蛋、豆腐、木平、紅蘿蔔 内片、栽涂香味、白蘿蔔、非菜放百页豆腐						v	V	٧	٧		
	「													

[※]若實貝對某些食物有過敏或不適,請提早告知老師。

 [※]點心供應可能依實際狀況略有調整。 ※餐點皆使用本國當地溫體豬肉。
 ※青菜種類(甘藍、結球白菜、結球萵苣、菠菜、小白菜、蕹菜、青江白菜、油菜、小芥菜、山蘇、葉萵苣、龍類菜、過溝菜蕨、芥藍、茼蒿、芹菜等)。
 ※當季時令水果(12月)蓮霧、酪梨、芭樂、木瓜、草莓、柑橘、香瓜、香蕉、楊桃、柳丁、葡萄柚、柿子、釋迦、奇異果。