

# 臺南市私立福祺幼兒園111學年度第 1 學期餐點表

## 福祺幼兒園食譜(一)



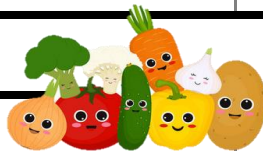
|     | 早餐          | 午餐                          | 點心         |
|-----|-------------|-----------------------------|------------|
| 星期一 | 蔥油餅+青蔥蛋花湯   | 五彩繽紛粥(絞肉, 香菇, 高麗菜, 魷蘿蔔, 玉米) | 黑糖西米露      |
| 星期二 | 海洋鮭魚吐司+牛奶   | 什錦魚湯麵(絞肉, 魚柳, 魷蘿蔔, 香菇, 青江菜) | 黑糖小饅頭+決明子茶 |
| 星期三 | 鮮肉包+米麩奶     | 糙米飯+肉燥油豆腐+炒時蔬+養生魚湯          | 雪耳紅棗湯      |
| 星期四 | 元寶鍋貼+紫菜湯    | 香菇肉羹麵(肉羹, 筍絲, 魷蘿蔔, 金針菇, 木耳) | 關東煮        |
| 星期五 | 香Q饅頭夾蛋+芝麻牛奶 | 洋葱肉燥飯+魷絲炒蛋+四神排骨湯            | 時蔬扁食湯      |

## 福祺幼兒園食譜(二)



|     | 早餐         | 午餐                                | 點心      |
|-----|------------|-----------------------------------|---------|
| 星期一 | 銀絲卷+米漿     | 南瓜香菇鹹粥(南瓜, 絞肉, 香菇, 蝦米, 蔥)         | 滑蛋雞絲麵   |
| 星期二 | 田園蔬菜蛋餅+紫菜湯 | 水餃+酸辣湯(豆腐, 木耳, 金針菇, 魷蘿蔔, 筍絲, 蔥)   | 奶酥饅頭+麥茶 |
| 星期三 | 相思包+牛奶     | 彩椒豬肉燴飯(肉絲, 甜椒, 青椒, 洋葱, 綜合菇)+白玉排骨湯 | 玉米濃湯    |
| 星期四 | 飯糰+蛋花湯     | 川味榨菜肉絲麵(肉絲, 榨菜, 魷蘿蔔, 小白菜)         | 魷豆湯圓    |
| 星期五 | 蔥油餅+青蔥蛋花湯  | 紫米飯+麵輪肉燥+洋葱炒蛋+冬瓜排骨湯               | 八寶粥     |

## 福祺幼兒園食譜(三)



|     | 早餐          | 午餐   | 點心        |
|-----|-------------|--|-----------|
| 星期一 | 金絲卷+芝麻牛奶    | 黃金聰明雞肉粥(雞胸肉, 玉米, 木耳, 魷蘿蔔, 蔥)               | 綠豆湯       |
| 星期二 | 蔥酥蘿蔔糕+紫菜蛋花湯 | 菌香蔬菜麵疙瘩(絞肉, 蝦米, 香菇, 魷蘿蔔, 木耳, 好菌菇)          | 草莓吐司+麥茶   |
| 星期三 | 奶皇包+牛奶      | 一鍋到底湯飯(貢丸, 肉絲, 香菇, 金針菇, 高麗菜, 雲輪, 蟹肉棒)      | 滑蛋冬粉      |
| 星期四 | 黃金粥+肉鬆+炒蔥蛋  | 懷香肉絲炒麵(油麵, 肉絲, 洋葱, 魷蘿蔔, 青江菜, 高麗菜, 蔥)+牛蒡排骨湯 | 雞蛋饅頭+決明子茶 |
| 星期五 | 三明治+米漿      | 和風雞肉燴飯(雞肉, 洋葱, 魷蘿蔔, 玉米, 青江菜)+金針菇蛋花湯        | 南瓜濃湯      |

## 福祺幼兒園食譜(四)



|     | 早餐         | 午餐                                  | 點心        |
|-----|------------|-------------------------------------|-----------|
| 星期一 | 元寶鍋貼+紫菜湯   | 淘氣寶貝皮蛋粥(絞肉, 皮蛋, 豬肝, 韭菜花, 香菇)        | 養生薏仁湯     |
| 星期二 | 活力吐司夾蛋+米麩奶 | 幸福咖哩飯(咖哩, 雞肉, 馬鈴薯, 魷蘿蔔, 洋葱)+冬瓜排骨湯   | 奶酥小餐包+麥茶  |
| 星期三 | 胡麻包+牛奶     | 美濃粉條(肉燥, 韭菜, 魷蘿蔔, 洋葱, 木耳, 香菇)+黃瓜魚丸湯 | 魷豆湯       |
| 星期四 | 香蔥蛋餅+海帶芽湯  | 暖心肉骨茶麵(烏龍麵, 高麗菜, 肉片, 魷蘿蔔, 韭菜, 綜合菇)  | 茶葉蛋+決明子茶  |
| 星期五 | 漢堡蛋+海帶芽湯   | 胚芽米+蘿蔔燻肉+時蔬韭菜甜不辣+牛蒡排骨湯              | 仙草蜜(冬天麵線) |

- ◎ 每日提供當季新鮮水果
- ◎ 餐點中的時蔬會依季節採購當季新鮮營養的蔬菜
- ◎ 本園未使用牛肉食材，並一律使用國產豬肉





