

桃園市立龍潭幼兒園112學年度第2學期餐點表(葷)

週次				早上點心	午餐						下午點心	
					主食	主菜	副菜	青菜	湯品	水果		
第一週		4/8	6/3	一	鮮奶+玉米脆片	芝麻飯	傳統肉燥	白玉燒海帶片	有機青菜	香菇冬瓜湯	水果	珍珠丸+青菜蛋花湯
	2/17	4/9	6/4	二	鮮蔬餛飩湯	蕎麥飯	香酥時節魚	家常豆腐	有機青菜	山藥大骨湯	水果	綠豆仁西米露
		4/10	6/5	三	蔥花捲+米漿	蔬食日	素炒油麵	滷蛋	有機青菜	昆布蘿蔔湯	水果	蛋炒蘿蔔糕
		4/11	6/6	四	虱目魚柳粥	特餐日	香香包子	梅干肉	有機青菜	黃瓜排骨湯	水果	黑糖豆花
	2/16 開學	4/12	6/7	五	鮮奶+海苔肉鬆麵包	糙米飯	醬爆雞肉	田園四色	有機青菜	蕃茄蛋花湯	水果	麵線羹
第二週	2/19	4/15	6/6 端午	一	鮮奶+玉米脆片	玉米飯	咖哩雞肉	海帶雙絲	有機青菜	海芽蛋花湯	水果	米苔目湯
	2/20	4/16	6/11	二	雞絲麵	芝麻飯	冬瓜燒肉	高麗菜炒黑輪	有機青菜	鮮菇白菜湯	水果	蔥肉餡餅
	2/21	4/17	6/12	三	山藥瘦肉粥	蔬食日	鮮蔬螺旋麵	紅蔘炒蛋	有機青菜	玉米濃湯	水果	中華愛玉
	2/22	4/18	6/13	四	細粉湯	特餐日	什錦燴飯	蔥爆肉絲	有機青菜	木瓜枸杞湯	水果	燒仙草(冬)/仙草蜜(夏)
	2/23	4/19	6/14	五	鮮奶+雜糧小饅頭	糙米飯	香酥虱目魚排	麻婆豆腐	有機青菜	羅宋湯	水果	翡翠燒賣+大根湯
第三週	2/26	4/22	6/17	一	鮮奶+玉米脆片	小米飯	鹽水雞	時蔬炒蛋	有機青菜	南瓜濃湯	水果	水煎包
	2/27	4/23	6/18	二	茶葉蛋+鮮蔬湯	紫米飯	鹹冬瓜蒸肉餅	開陽扁蒲	有機青菜	小魚味噌湯	水果	關東煮
	2/28 2/28	4/24	6/19	三	素肉鬆稀飯	蔬食日	南瓜炒米粉	紅燒豆包	有機青菜	三絲鮮菇湯	水果	水煮玉米
	2/29	4/25	6/20	四	擔仔湯麵	特餐日	蛋炒飯	咕咾雞肉	有機青菜	芹香貢片湯	水果	加州葡萄吐司+麥茶
	3/1	4/26	6/21	五	鮮奶+銀絲卷	糙米飯	紅燒肉丁	客家小炒	有機青菜	高麗菜蛋花湯	水果	綠豆地瓜
第四週	3/4	4/29	6/24	一	鮮奶+玉米脆片	芝麻飯	味噌燒雞	鮮瓜甜不辣	有機青菜	養生湯	水果	皮蛋瘦肉粥
	3/5	4/30	6/25	二	蛋花湯餃	五穀飯	馬鈴薯燉肉	玉米炒蛋	有機青菜	香菇鮮蔬湯	水果	黑糖紅豆紫米大麥仁粥
	3/6	5/1	6/26	三	芝麻包+豆漿	蔬食日	鮮蔬炒飯	醬燒乾丁	有機青菜	什錦羹湯	水果	麻油蛋麵線
	3/7	5/2	6/27	四	鮮蔬肉末粥	特餐日	肉燥乾麵	砂鍋魚丁	有機青菜	蓮藕(洋芋)湯	水果	草莓夾心(新感覺)+決明子茶
	3/8	5/3	6/28 結業	五	鮮奶+家鄉鮮肉包	糙米飯	蔥爆雞肉	鮮蔬咖哩	有機青菜	糙薏仁排骨湯	水果	穀物嫩奶
第五週	3/11	5/6		一	鮮奶+玉米脆片	蕎麥飯	香菇肉燥	香滷油腐	有機青菜	雙色蘿蔔湯	水果	醬燒小肉包+玉米菇菇湯
	3/12	5/7		二	香菇肉絲麵疙瘩	燕麥飯	玉米雞肉	蕃茄炒蛋	有機青菜	肉骨茶排骨湯	水果	蒸烤地瓜+時蔬湯
	3/13	5/8		三	高麗菜包+黑豆漿	蔬食日	腰果香椿炒飯	紅燒豆包	有機青菜	黃芽元氣湯	水果	三絲豆腐羹
	3/14	5/9		四	蓮子瘦肉粥	特餐日	客家炒粿條	鮮蔬嫩雞	有機青菜	酸辣湯	水果	鍋貼+鮮瓜湯
	3/15	5/10		五	鮮奶+水煎包	糙米飯	洋葱肉絲	蒜味蒸蛋	有機青菜	紅棗木瓜湯	水果	小米紅豆粥
第六週	3/18	5/13		一	鮮奶+小饅頭	芝麻飯	瓜子肉	螞蟻上樹	有機青菜	洋芋豚骨湯	水果	蔬菜雲吞湯
	3/19	5/14		二	客家蘿蔔糕湯	大麥仁飯	糖醋雞柳	白菜滷	有機青菜	海芽蛋花湯	水果	蔬菜小米雞茸粥
	3/20	5/15		三	金絲捲+米漿	蔬食日	日式烏龍麵	滷蛋	有機青菜	蕃茄豆腐湯	水果	草莓嫩奶
	3/21	5/16		四	五穀養生粥	特餐日	木須燴飯	醬燒大排	有機青菜	蘿蔔排骨湯	水果	奶酥派司+山粉圓湯
	3/22	5/17		五	鮮奶+筍香包	糙米飯	蔥爆肉絲	魚香豆腐	有機青菜	芹香魚丸湯	水果	油腐粉絲湯
第七週	3/25	5/20		一	鮮奶+肉鬆派司	小米飯	三杯魚丁	枸杞蒸蛋	有機青菜	南瓜濃湯	水果	高麗菜包+玉米蛋花湯
	3/26	5/21		二	蔥蛋麵線	紫米飯	沙茶嫩雞	什錦鮮燴	有機青菜	刈薯大骨湯	水果	銀絲卷+青蔥紫菜湯
	3/27	5/22		三	果醬吐司+薏仁漿	蔬食日	客家炒麵	香滷黑干	有機青菜	大滷湯	水果	紅豆西米露
	3/28	5/23		四	吻仔魚粥	特餐日	傳香油飯	薯丁三色	有機青菜	豆腐味噌湯	水果	中華水果豆花
	3/29	5/24		五	鮮奶+雞蛋小饅頭	糙米飯	義式香料雞	黃瓜鮮菇	有機青菜	玉米蘿蔔湯	水果	黑糖地瓜湯
第八週	4/1	5/27		一	鮮奶+玉米脆片	玉米飯	蠔油肉柳	葡香南瓜	有機青菜	黃芽海帶湯	水果	芹香滑蛋粥
	4/2	5/28		二	鍋燒意麵	五穀飯	香酥魷魚排	茄汁洋芋肉末	有機青菜	四神薏仁湯	水果	中華愛玉
	4/3	5/29		三	黑糖小饅頭+豆漿	蔬食日	野菇炒飯	洋葱炒蛋	有機青菜	玉米濃湯	水果	芋香椰奶西谷米
	4/4 兒童	5/30		四	味噌拉麵	特餐日	豬肉水餃	茶香滷味	有機青菜	冬瓜金菇湯	水果	家鄉鮮肉包+枸杞紅棗茶
	4/5 清明	5/31		五	鮮奶+杯子蛋糕*2	糙米飯	鹽酥雞	紹子粉絲	有機青菜	鮮菇湯	水果	綠豆大麥仁

☆慶生☆下午點心改：生日蛋糕+產履黃豆奶>>>本廠一律使用國產(台灣)豬肉

桃園市立龍潭幼兒園112學年度第2學期餐點表(素)

週次				早上點心		午餐						下午點心
						主食	主菜	副菜	青菜	湯品	水果	
第一週		4/8	6/3	一	鮮奶+玉米脆片	芝麻飯	傳統素肉燥	白玉燒海帶片	有機青菜	香菇冬瓜湯	水果	金絲捲+青菜蛋花湯
	2/17	4/9	6/4	二	素水餃湯	蕎麥飯	香酥鮑菇	家常豆腐	有機青菜	山藥湯	水果	綠豆仁西米露
		4/10	6/5	三	豆沙包+米漿	蔬食日	素炒油麵	滷蛋	有機青菜	昆布蘿蔔湯	水果	蛋炒蘿蔔糕
		4/11	6/6	四	鮮蔬玉米粥	特餐日	香香包子	梅干干片	有機青菜	黃瓜湯	水果	黑糖豆花
	2/16 開學	4/12	6/7	五	鮮奶+芋泥包	糙米飯	醬爆干丁	田園四色	有機青菜	番茄蛋花湯	水果	素麵線羹
第二週	2/19	4/15	6/6 端午	一	鮮奶+玉米脆片	玉米飯	咖哩豆腐	海帶雙絲	有機青菜	海芽蛋花湯	水果	米苔目湯
	2/20	4/16	6/11	二	雞絲麵	芝麻飯	鮮菇冬瓜燒	高麗菜炒皮絲	有機青菜	鮮菇白菜湯	水果	薯餅
	2/21	4/17	6/12	三	山藥粥	蔬食日	鮮蔬螺旋麵	紅蔘炒蛋	有機青菜	玉米濃湯	水果	中華愛玉
	2/22	4/18	6/13	四	細粉湯	特餐日	什錦燴飯	鹽酥百頁	有機青菜	木瓜枸杞湯	水果	燒仙草(冬)/仙草蜜(夏)
	2/23	4/19	6/14	五	鮮奶+雜糧小饅頭	糙米飯	椒鹽燒香菇	麻婆豆腐	有機青菜	羅宋湯	水果	素水餃+大根湯
第三週	2/26	4/22	6/17	一	鮮奶+玉米脆片	小米飯	糖醋油腐丁	時蔬炒蛋	有機青菜	南瓜濃湯	水果	雜糧饅頭
	2/27	4/23	6/18	二	茶葉蛋+鮮蔬湯	紫米飯	玉米布丁酥	開陽扁蒲	有機青菜	味噌湯	水果	關東煮
	2/28 2/28	4/24	6/19	三	素肉鬆稀飯	蔬食日	南瓜炒米粉	紅燒豆包	有機青菜	三絲鮮菇湯	水果	水煮玉米
	2/29	4/25	6/20	四	擔仔乾麵	特餐日	蛋炒飯	咕咾豆腸	有機青菜	芹香蘿蔔湯	水果	加州葡萄吐司+麥茶
	3/1	4/26	6/21	五	鮮奶+銀絲卷	糙米飯	紅燒蘿蔔海結	炒豆干	有機青菜	高麗菜蛋花湯	水果	綠豆地瓜
第四週	3/4	4/29	6/24	一	鮮奶+玉米脆片	芝麻飯	飄香滷蛋	鮮瓜素雞丁	有機青菜	養生湯	水果	皮蛋玉米粥
	3/5	4/30	6/25	二	蛋花素湯餃	五穀飯	燉馬鈴薯	玉米炒蛋	有機青菜	鮮菇湯	水果	黑糖紅豆紫米大麥仁粥
	3/6	5/1	6/26	三	芝麻包+豆漿	蔬食日	鮮蔬炒飯	醬燒乾丁	有機青菜	什錦羹湯	水果	麻油麵線
	3/7	5/2	6/27	四	鮮蔬粥	特餐日	素乾麵	味噌燒豆腐	有機青菜	蓮藕(洋芋)湯	水果	草莓夾心(新感覺)+決明子茶
	3/8	5/3	6/28 結業	五	鮮奶+豆沙包	糙米飯	醬爆干丁	鮮蔬咖哩	有機青菜	糙薏仁湯	水果	穀物燉奶
第五週	3/11	5/6		一	鮮奶+玉米脆片	蕎麥飯	香菇素肉燥	香滷油腐	有機青菜	雙色蘿蔔湯	水果	金絲捲+玉米菇湯
	3/12	5/7		二	香菇麵疙瘩	燕麥飯	洋芋玉米	蕃茄炒蛋	有機青菜	肉骨茶湯	水果	蒸烤地瓜+時蔬湯
	3/13	5/8		三	高麗菜包+黑豆漿	蔬食日	腰果香椿炒飯	紅燒豆包	有機青菜	黃芽元氣湯	水果	三絲豆腐羹
	3/14	5/9		四	蓮子粥	特餐日	客家炒飯條	什錦鮮蔬	有機青菜	酸辣湯	水果	素水餃+鮮瓜湯
	3/15	5/10		五	鮮奶+奶皇包	糙米飯	塔香干片	清蒸蛋	有機青菜	紅棗木瓜湯	水果	小米紅豆粥
第六週	3/18	5/13		一	鮮奶+小饅頭	芝麻飯	素瓜子肉	螞蟻上樹	有機青菜	洋芋湯	水果	蔬菜素餃子湯
	3/19	5/14		二	客家蘿蔔糕湯	大麥仁飯	糖醋油腐丁	白菜滷	有機青菜	海芽蛋花湯	水果	蔬菜小米粥
	3/20	5/15		三	金絲捲+米漿	蔬食日	日式烏龍麵	滷蛋	有機青菜	蕃茄豆腐湯	水果	草莓燉奶
	3/21	5/16		四	五穀養生粥	特餐日	木須燴飯	什錦天婦羅	有機青菜	蘿蔔金菇湯	水果	奶酥派司+山粉圓湯
	3/22	5/17		五	鮮奶+奶皇包	糙米飯	照燒素排	紅燒豆腐	有機青菜	豆薯湯	水果	油腐粉絲湯
第七週	3/25	5/20		一	鮮奶+奶酥麵包	小米飯	三杯鮑菇	枸杞蒸蛋	有機青菜	南瓜湯	水果	高麗菜包+玉米蛋花湯
	3/26	5/21		二	蛋香麵線	紫米飯	醬燒麵腸	什錦鮮燴	有機青菜	刈薯湯	水果	銀絲卷+紫菜湯
	3/27	5/22		三	果醬吐司+薏仁漿	蔬食日	客家炒麵	香滷黑干	有機青菜	大滷湯	水果	紅豆西米露
	3/28	5/23		四	鮮蔬粥	特餐日	傳香素油飯	薯丁三色	有機青菜	味噌豆腐湯	水果	中華水果豆花
	3/29	5/24		五	鮮奶+雞蛋小饅頭	糙米飯	義式香料百頁	黃瓜鮮菇	有機青菜	玉米蘿蔔湯	水果	黑糖地瓜湯
第八週	4/1	5/27		一	鮮奶+玉米脆片	玉米飯	蠔油鮮菇	葡香南瓜	有機青菜	黃芽海帶湯	水果	芹香滑蛋粥
	4/2	5/28		二	鍋燒意麵	五穀飯	蜜汁黑干	茄汁洋芋	有機青菜	四神薏仁湯	水果	中華愛玉
	4/3	5/29		三	黑糖小饅頭+豆漿	蔬食日	野菇炒飯	洋蔥炒蛋	有機青菜	玉米濃湯	水果	芋香椰奶西谷米
	4/4 兒童	5/30		四	味噌拉麵	特餐日	素水餃	茶香滷味	有機青菜	冬瓜金菇湯	水果	高麗菜包+枸杞紅棗茶
	4/5 清明	5/31		五	鮮奶+杯子蛋糕*2	糙米飯	黑胡椒素豬排	素炒粉絲	有機青菜	鮮菇湯	水果	綠豆大麥仁

☆慶生☆下午點心改：生日蛋糕+產履黃豆奶

☆菜單中含有食品過敏原,有特殊過敏體質用餐前請注意菜單食材(如大豆、芝麻、花生、堅果、乳品、蛋、麩皮、芒果等過敏原)