

桃園市立楊梅幼兒園 115年01月 菜單總表

週別	日期	星期	三章一Q	早上點心			午餐			下午茶點心	水果	營養成分(份數)					
				主餐	主菜	副菜	青菜	湯	全穀			豆乳	蔬果	油脂			
第1週	1/1	四			元旦休假 依假												
	1/2	五		特餐	大滷麵 油麵10片S雞蛋時蔬Q紅蘿蔔Q木耳S金針SQ	酒翅腿 翅腿S					水果	4.7	2.1	0.0	1.2	1.0	1.9
	1/5	一		香Q白飯 白米	京醬肉絲 肉絲S時蔬Q	蒜香小魚豆干 豆干小魚干	溯源青菜 青菜Q	山藥枸杞湯 山藥Q枸杞大骨S	家常黑輪湯 白蘿蔔黑輪紅蘿蔔Q大骨S		水果	4.9	2.7	0.0	1.5	1.0	2.0
	1/6	二		麥片飯 白米麥片	甘露鮮魚煮 水蒸魚肉S豆腐洋蔥Q	白菜木耳 大白菜紅蘿蔔Q木耳	溯源青菜 青菜Q	海芽金菇湯 海帶菇Q	米苔目甜湯 米苔目		水果	4.7	1.2	0.0	1.1	1.0	2.0
	1/7	三		鮮奶 小鮮奶	馬鈴薯燉雞 雞胸肉S洋芋Q紅蘿蔔Q	海根肉絲 海根肉絲S紅蘿蔔Q	溯源青菜 青菜Q	玉米蛋花湯 玉米粒S三色丁S雞蛋Q	慶生蛋糕 蛋糕	養生麥茶 麥茶包	水果	5.0	1.2	0.5	1.0	1.0	1.9
第2週	1/8	四		特餐	蜜汁豆干 豆干時蔬Q	綠野鮮菇 花菜S時蔬Q紅蘿蔔Q	溯源青菜 青菜Q	木瓜杞子湯 片木瓜Q紅蘿蔔Q枸杞	燒仙草 仙草汁仙草用粉粉圓		水果	5.1	1.4	0.0	1.6	1.0	1.8
	1/9	五		特餐	香菇肉燥飯 白米粒飯	鮮蔬百頁 百頁豆腐時蔬Q紅蘿蔔Q		鮮蔬豆皮湯 時蔬Q豆皮紅蘿蔔Q	海鮮豆腐羹 豆腐Q肉時蔬紅蘿蔔Q大骨S		水果	4.5	2.4	0.0	1.0	1.0	2.0
	1/12	一		鮮奶 小鮮奶	沙茶肉絲 肉絲S洋蔥Q紅蘿蔔Q	開陽涼薯 刈蜜Q紅蘿蔔Q蝦米	溯源青菜 青菜Q	牛蒡鮮蔬湯 牛蒡Q時蔬Q枸杞	滑蛋雞絲麵 雞絲麵時蔬雞蛋Q紅蘿蔔Q		水果	5.8	1.1	0.5	1.2	1.0	2.0
	1/13	二		燕麥飯 白米燕麥粒	三杯雞 雞胸肉S百頁豆腐九層塔	冬瓜絞肉 冬瓜Q絞肉S紅蘿蔔Q	溯源青菜 青菜Q	黃芽豚骨湯 黃豆芽Q大骨S紅蘿蔔Q	團圓火鍋湯 時蔬米血蔬S虱目魚S冬粉		水果	5.1	1.7	0.0	1.5	1.0	2.0
	1/14	三		紅紫飯 白米紅紫麥	蒜泥白肉 肉片S時蔬Q	翡翠鮑菇 時蔬Q杏鮑菇Q木耳紅蘿蔔Q	溯源青菜 青菜Q	結頭大骨湯 結頭菜Q大骨S	紅豆薏仁湯 紅豆小薏仁		水果	5.5	1.7	0.0	1.3	1.0	1.8
第3週	1/15	四		特餐	香滷黑干 豆干時蔬Q紅蘿蔔Q	懷舊蒸蛋 雞蛋	溯源青菜 青菜Q	洋芋蛋花湯 洋芋Q玉米粒S紅蘿蔔Q雞蛋Q	麻油麵線蛋 麵線時蔬雞蛋Q		水果	5.0	2.4	0.0	0.8	1.0	2.1
	1/16	五		特餐	日式炒烏龍 烏龍肉絲S時蔬Q三色丁S木耳香菇	培根高麗菜 高麗菜Q培根S雞米		白玉豚骨湯 白蘿蔔Q大骨S	薑汁豆花 豆漿豆花粉		水果	5.1	1.5	0.0	1.0	1.0	1.7
	1/19	一		糙米飯 白米糙米	砂鍋魚丁 魚肉S大白菜紅蘿蔔Q凍豆腐木耳	芦香小炒 豆干的絲時蔬Q芹	溯源青菜 青菜Q	金瓜大骨湯 南瓜Q大骨S	台式鹹粥 白米絞肉S蘿蔔干時蔬雞蛋Q		水果	5.2	2.1	0.0	1.3	1.0	2.0
	1/20	二		蕎麥飯 白米蕎麥	芝麻香料雞 雞胸肉S洋蔥Q羊肝S紅蘿蔔Q芝麻	玉米肉茸 玉米粒Q絞肉S木耳大骨S	溯源青菜 青菜Q	大滷湯 時蔬Q雞蛋Q紅蘿蔔Q木耳大骨S	地瓜西米露 地瓜西米		水果	5.0	1.2	0.5	0.8	1.0	1.7
	1/21	三		紫米飯 白米圓糯米	鐵板骰子豬 肉丁S洋蔥Q三色丁S	銀芽雞絲 絲豆芽Q紅蘿蔔Q雞胸肉S	溯源青菜 青菜Q	三絲蛋花湯 筍絲木耳紅蘿蔔Q雞蛋Q	柴魚麵線 麵線絞肉S筍香草木耳		水果	5.4	1.4	0.0	1.2	1.0	2.0
第4週	1/22	四		小米飯 白小米	香菇燒油腐 油豆腐洋芋Q紅蘿蔔Q杏菇	蘿蔔滷海結 白蘿蔔Q海帶紅蘿蔔Q	溯源青菜 青菜Q	鮮菇嫩腐煲 豆腐嫩菇Q紅蘿蔔Q	綠豆QQ湯 綠豆粉圓		水果	5.2	1.2	0.0	1.2	1.0	1.7
	1/23	五		特餐	肉絲蛋炒飯 白米粒S三色丁S什蔬S時蔬Q雞蛋Q	香炒甜條 甜不辣時蔬Q		冬瓜豚骨湯 冬瓜Q大骨S	肉羹清湯 肉羹時蔬絞肉S木耳紅蘿蔔Q香菜		水果	5.4	1.5	0.0	1.0	1.0	2.0

※若遇不可抗拒之天然災害導致農產品收成，本公司可適度與校方共識調整菜單。

※食材一儘使用國產牛鮮肉品及非基改食材，未使用輻射汙染食品。

※可能含過敏原：田穀、芒果、花生、牛奶、羊奶、蛋、堅果、芝麻、大豆、魚類及其製品，及使用亞硫酸鹽類等。

※1/15早點覆歷豆漿中餐供應教職及廚員

確認・



桃園市立楊梅幼兒園 115年02月 菜單總表

週別	日期	星期	三章一Q	午餐					下午點心		營養成分(份數)					
				主餐	副菜	青菜	湯	水果			全穀	豆乳	魚品	蔬菜	水果	油脂
第1週	2/23	一	V	鮮奶 小鮮奶	營養穀片 穀片	麥片飯 白米麥片	紅燒豆腐 豆腐筍紅蘿蔔Q	海芽蛋花湯 海帶雞蛋Q	銀耳甜湯 白木耳紅棗枸杞	水果	4.8	1.7	0.5	0.7	1.0	2.1
	2/24	二	V	鮮奶 小鮮奶	菠菜銀魚粥 白米雞蛋Q吻仔魚菠菜 白米雞蛋Q吻仔魚菠菜	小米飯 白米小米	芽菜炒香干 豆干黃豆芽Q	木瓜大骨湯 青木瓜Q紅蘿蔔Q大骨S	鮮蔬甜條湯 時蔬甜不辣條	水果	5.0	1.9	0.0	1.2	1.0	1.7
	2/25	三	V	鮮奶 小鮮奶	榨菜肉絲麵 油麵肉絲S榨菜絲時蔬	糙米飯 白米糙米	蠔油粉絲煲 冬粉絞肉S時蔬Q紅蘿蔔Q	白玉豚骨湯 白蘿蔔Q大骨S	薑汁地瓜湯 地瓜	水果	5.0	1.2	0.0	1.0	1.0	2.0
	2/26	四	V	鮮奶 小鮮奶	麻油雞絲麵 雞絲麵時蔬枸杞	五穀飯 白米五穀米	珍珠燴冬瓜 冬瓜金針菇Q	活力蔬菜湯 大白菜Q雞蛋Q紅蘿蔔Q	南瓜小米粥 白米小米南瓜紅蘿蔔Q雞蛋Q香菇	水果	5.3	1.4	0.0	1.3	1.0	2.0
	2/27	五				228紀念日補假 休假										

※菜單中(S)表示CAS台灣優良農產品、(Q)表示生產追溯QR code、(T)表示產銷履歷菜單皆符合三章一Q申請。
※食材一律使用國產生鮮肉品及非基改食材，未使用輻射汙染食品。
※可能含過敏原：甲殼、芒果、花生、牛奶、羊奶、蛋、堅果、芝麻、含麩質穀物、大豆、魚類及其製品，及使用亞硫酸鹽類等。

確認：_____

