

八月美味餐點

本圖一律使用”國產豬肉食材”，請家長放心

日期	星期	早上點心	中餐餐點					下午點心	
1	四	營養牛奶脆片	三角飯糰 DIY (海苔、香鬆/肉鬆、煎蛋)				玉米濃湯	時令水果	芙蓉雞絲麵
2	五	什錦通心麵	藜麥糙米飯	糖醋里肌肉	丁香魚豆干	銀魚苜菜	馬鈴薯豬骨湯	時令水果	黑糖地瓜湯
3~4	六日	週休二日							
5~7	一~三	校園消毒日(園休)							
8	四	黑糖饅頭+養生茶	香甜地瓜飯	蔥燒鮮魚	番茄蝦仁燴蛋	蒜香高麗菜	紅棗香菇雞湯	時令水果	銀魚苜菜粥
9	五	台南擔仔麵	咖哩雞燴飯(紅蘿蔔、馬鈴薯、雞丁、花椰菜)				海帶芥蛋花湯	時令水果	香甜米苔目
10~11	六日	週休二日							
12	一	絲瓜麵線	香Q紅藜飯	香滑小翅腿	茄汁豆皮	熱炒青菜	山藥枸杞湯	時令水果	紅豆薏仁
13	二	榨菜肉絲麵	芝麻五穀飯	洋蔥豬柳	小黃瓜海帶絲	蒜香菠菜	胡瓜菇菇湯	時令水果	吻仔魚滑蛋粥
14	三	杏仁粉條	有機燕麥飯	馬鈴薯燻肉	螞蟻上樹	清炒空心菜	番茄蛋花湯	時令水果	滑蛋麵線
15	四	紅豆紫米粥	鮮肉大水餃(高麗菜、豬肉)				味噌豆腐湯	時令水果	蔥花麵包+麥茶
16	五	古早味切仔麵	海苔香鬆飯	醬爆雞丁	甜豆炒蝦仁	時令時蔬	玉米菜心湯	時令水果	什錦魷魚羹湯
17~18	六日	週休二日							
19	一	香菇雞絲麵	五穀胚芽飯	蔬菜海鮮餅	糖醋天婦羅	開陽白菜	川菜雞湯	時令水果	皮蛋瘦肉粥
20	二	芋香西米露	香甜地瓜飯	紅糟肉排	櫛瓜香蛋	熱炒青菜	淡水魚丸湯	時令水果	肉羹麵線
21	三	南瓜米粉湯	黃金火腿炒飯(火腿、四季豆、蛋絲)				冬瓜排骨湯	時令水果	紅豆紫米粥
22	四	什錦冬粉湯	香Q五穀飯	鹹冬瓜蒸肉	火腿玉米丁	蒜香高麗菜	金針排骨湯	時令水果	紫菜湯餃
23	五	蘑菇玉米濃湯	有機白米飯	奶油燻雞丁	蔥燒嫩豆腐	鮮菇青豆菜	紫菜蛋花湯	時令水果	清涼仙草蜜
24~25	六日	週休二日							
26	一	香甜地瓜湯	有機燕麥飯	和風叉燒肉	三杯古鮑菇	蒜香菠菜	青菜豆腐湯	時令水果	什錦關東煮
27	二	健康蔬菜粥	什錦海鮮炒麵(花枝、蝦仁、豬肝、高麗菜)				蘿蔔玉米湯	時令水果	菠蘿麵包+麥茶
28	三	茄汁螺旋麵	藜麥糙米飯	糖醋魚片	滷味雙拼	時令時蔬	山藥雞湯	時令水果	西芹餛飩湯
29	四	清粥肉鬆	香甜地瓜飯	薑燒豬肉	香蔥煎蛋	熱炒芋白菜	芋頭排骨酥湯	時令水果	紅豆仙草蜜
30	五	芝麻養生餅+牛奶	有機白米飯	三杯雞丁	筍絲燒肉	韭菜銀芽	結頭菜雞湯	時令水果	枸杞銀耳湯
31	六	週休二日							