

臺北市萬華區老松國民小學附設幼兒園 113 年 5 月份餐點表

日期	星期	上午點心	午餐	下午點心
5/1	三	珍珠丸子+米漿	雞肉飯+蝦捲+小黃瓜+味噌豆腐湯+水果	綠豆薏仁湯
5/2	四	蒲瓜鹹粥	地瓜飯+梅干扣肉+芹香干絲+A 菜+黃芽肉絲湯+水果	燒賣+燕麥飲
5/3	五	綜合水果	白飯+腰果雞丁+玉米肉末+空心菜+竹筍排骨湯	銅鑼燒+鮮奶
5/6	一	體表會補假一天		
5/7	二	雞絲麵	有機白飯+柳葉魚+麻婆豆腐+高麗菜+紫菜蛋花湯+水果	芝麻包+鮮奶
5/8	三	黑糖捲+豆漿	紅燒豬肉麵+水煮蛋+水果	仙草蜜+仙貝
5/9	四	芋頭鹹粥	糙米飯+洋芋燒雞+芹香豆皮+大陸妹+冬瓜排骨湯+水果	車輪餅
5/10	五	生日蛋糕	白飯+糖醋魚片+涼拌素雞+地瓜葉+紅蘿蔔排骨湯+水果	中華豆花
5/13	一	玉米脆片+鮮奶	糙米飯+香菇肉燥+蔥花蛋+青江菜+大黃瓜排骨湯+水果	貢丸冬粉湯
5/14	二	蔬菜魚片粥	有機白飯+滷翅腿+蔥燒杏鮑菇+豆芽菜+番茄蛋花湯+水果	檸檬愛玉凍
5/15	三	燒賣+豆漿	蒲燒鯛魚蓋飯+什錦滷味+A 菜+竹筍排骨湯+水果	椰汁西米露
5/16	四	大滷麵	地瓜飯+五彩肉絲+薑絲木耳+絲瓜+排骨酥湯+水果	果醬吐司+鮮奶
5/17	五	綜合水果	白飯+雞肉親子丼+螞蟻上樹+小松菜+海結排骨湯	鮮奶酪
5/20	一	清粥小菜	糙米飯+樹子蒸魚+洋蔥炒蛋+高麗菜+芹香魚丸湯+水果	蜂蜜蛋糕+鮮奶
5/21	二	魚丸米粉湯	有機白飯+壽喜燒+涼拌黃豆芽+龍鬚菜+三菇鮮湯+水果	水煮玉米
5/22	三	金絲捲+豆漿	奶油蛤蜊義大利麵+薯餅+四季豆+玉米濃湯+水果	綜合豆花
5/23	四	味噌拉麵	五穀飯+黃瓜拌雞絲+蔥燒豆腐+筍白筍+金針肉絲湯+水果	青蔥蘇打+柚子茶
5/24	五	綜合水果	白飯+蘿蔔燒肉+芹香豆皮+地瓜葉+蓮藕排骨湯	草莓麵包+鮮奶
5/27	一	紅豆捲心饅頭+豆漿	糙米飯+香酥魚片+鮮菇炒蛋+高麗菜+山藥排骨湯+水果	蛋花麵線
5/28	二	蒲瓜鹹粥	有機白飯+蘭陽西魯肉+雞蛋豆腐+豆芽菜+竹筍排骨湯+水果	小肉鬆麵包
5/29	三	蒸地瓜+鮮奶	鳳梨香腸炒飯+花枝排+青花菜+冬瓜排骨湯+水果	綠豆薏仁湯
5/30	四	鍋燒意麵	五穀飯+麻油松阪豬+香菇麵腸+豆芽菜+紫菜蛋花湯+水果	蔥油餅
5/31	五	綜合水果	白飯+翡翠雞丁+花生麵筋+地瓜葉+牛蒡排骨湯	蛋捲+鮮奶

※本園未使用牛肉，豬肉膳食一律採用國內在地合格生鮮食材。

※午餐均附時令水果一份。

※慶生生日蛋糕原料使用新鮮雞蛋製成非液蛋。

※依衛服部公告國人 11 項「食品過敏原」，含下列對特殊過敏體質至生敏之內容物如：甲殼類、芒果、花生、牛奶羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類及其製品等食品。

※考量個體差異及致敏物多元，以上餐點寶貝若有不適合或疑慮，請儘早通知老師。

※餐點視時令季節及食品安全考量做彈性調整。