

臺北市萬華區老松國民小學附設幼兒園 113 年冬令營餐點表

日期	星期	上午點心	午餐	下午點心
1/22	一	雞絲麵	白飯+香菇肉燥+蔥花蛋+高麗菜+蘿蔔排骨湯+水果	小兔包+豆漿
1/23	二	蔬菜魚片粥	白飯+雞肉親子丼+螞蟻上樹+蚵白菜+黃瓜魚餃湯+水果	芝麻包+燕麥飲
1/24	三	榨菜肉絲麵	水餃+花枝排+菠菜+味噌豆腐湯+水果	玉米脆片+鮮奶
1/25	四	珍珠丸子+米漿	白飯+清蒸魚+花生麵筋+大陸妹+紫菜蛋花湯+水果	綠豆西米露
1/26	五	麵包+鮮奶	白飯+紅燒獅子頭+培根洋芋+豆芽菜+金針肉絲湯+水果	仙貝+果汁
1/29	一	金絲捲+豆漿	白飯+柳葉魚+日式蒸蛋+大白菜+蘿蔔排骨湯+水果	蔥油餅
1/30	二	烏醋乾麵	白飯+冬瓜肉燥+炒海芽+高麗菜+鳳梨苦瓜雞湯+水果	小泡芙+珍珠薏仁露
1/31	三	清粥小菜	蒲燒鯛魚蓋飯+薯餅+A 菜+玉米濃湯+水果	玉米脆片+鮮奶
2/1	四	蘿蔔糕+米漿	白飯+咖哩雞+芹香豆皮+菠菜+牛蒡排骨湯	銀耳蓮子湯
2/2	五	麵包+鮮奶	鮭魚炒飯+蝦捲+地瓜葉+冬瓜排骨湯+水果	義美布丁

※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。