**基隆市瑪陵國小附設幼兒園 113.02**

 **2月份餐點設計單 設計教師：劉惠婷**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **日期** | **星期** | **上午點心** | **下午點心** | **備註** |
| 2/16 | 五 | 鮮肉包 | 燒賣 |  |
| 2/17 | 六 | 蔥抓餅 | 時令水果 | **補課日** |
| 2/19 | 一 | 奶黃包 | 香煎雞柳 |  |
| 2/20 | 二 | 煎餃 | 時令水果 |  |
| 2/21 | 三 | 雞茸玉米濃湯 | 蜂蜜蛋糕 |  |
| 2/22 | 四 | 鍋燒雞絲麵 | 熱狗卷 |  |
| 2/23 | 五 | 蔬菜什錦粥 | 時令水果 |  |
| 2/26 | 一 | 芋泥包 | 海苔肉捲 |  |
| 2/27 | 二 | 玉米蛋餅 | 時令水果 |  |
| 2/28 | 三 |  **228 紀念日 休假一天** |
| 2/29 | 四 | 白醬義大利麵 | 杯子蛋糕 |  |
| 3/1 | 五 | 海鮮粥 | 時令水果 |  |

1. 幼兒園餐點食材均不含牛肉成分！幼兒園餐點食材的豬肉為**國產豬**，請家長放心!
2. 餐點設計符合季節變化和幼兒營養原則，採循環餐點及甜鹹食交錯設計。因應天氣變化，幼兒飲品會適時調整為冷、熱飲，符合季節的需求!
3. 附設幼兒園-每日午餐餐點與小學部相同。（午餐菜單公布於學校網站、保健室佈告欄.請家長自行參閱!謝謝!）
4. 每日餐點 均附水果!!
5. 本園餐點設計參考: 新北市政府衛生局幼兒園示範食譜、高雄市局幼兒園示範食譜

餐點設計 園主任 校長