基隆市瑪陵國小附設幼兒園　115.03

3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
3/9	一	豆沙包	鮪魚拌飯	
3/10	二	蘑菇洋蔥濃湯	花生小湯圓	
3/11	三	菠菜魚片粥	雞蛋布丁	
3/12	四	日式胡麻豚骨風味拉麵	雜糧吐司	
3/13	五	茶葉蛋	水果麥片	
3/16	一	小餐包	煎餃	
3/17	二	果醬吐司	披薩	
3/18	三	海苔飯糰	起士可頌	
3/19	四	葡萄乾麵包	牛奶麥片	
3/20	五	起士吐司	營養三明治	
3/23	一	芋泥包	起士馬鈴薯	
3/24	二	蔬菜什錦粥	黑糖地瓜圓	
3/25	三	白菜珍菇湯	燒賣	
3/26	四	蔬菜乾拌麵	起士蛋吐司	
3/27	五	什錦煎餅	水果穀物燕麥	
3/30	一	鮮肉包	營養飯糰	
3/31	二	雞茸玉米濃湯	蒸玉米	
4/1	三	木須炒麵	法式吐司	
4/2	四	蔬菜蛋餅	紅豆粉粿湯	
4/3	五	兒童節補假		

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: 基隆市幼兒園循環菜單範例
6. * 表示本菜色中含有甲殼類、芒果、花生、牛(羊)奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物及其製品；大豆及其製品；魚類及其製品，不適合對其過敏體質者食用。*