基隆市瑪陵國小附設幼兒園　115.5

5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
5/4	一	黑糖捲	茶碗蒸	
5/5	二	蘿蔔糕	里肌肉蛋吐司	
5/6	三	魚丸蘿蔔湯	紅豆西米露	
5/7	四	茄汁魚麵疙瘩	水煮蛋 麥茶*	
5/8	五	什錦煎餅	海苔香鬆飯糰	
5/9	六	校慶園遊會		
5/11	一	校慶補假		
5/12	二	紫菜餛飩湯	蒸地瓜	
5/13	三	玉米雞肉粥	起士蛋吐司	
5/14	四	木須炒麵	冬瓜愛玉	
5/15	五	豆沙包	水果麥片	
5/18	一	鮮肉包	鮪魚拌飯	
5/19	二	蘑菇洋蔥濃湯	仙草蜜	
5/20	三	菠菜魚片粥	蒸玉米	
5/21	四	日式胡麻豚骨風味拉麵	法式吐司	
5/22	五	蔬菜煎餅	茶葉蛋 蘋果紅棗茶*	
5/25	一	芋泥包	馬鈴薯餅	
5/26	二	蔬菜什錦粥	黑糖地瓜圓	
5/27	三	白菜珍菇湯	燒賣	
5/28	四	白醬義大利麵	果醬吐司	
5/29	五	小湯包	山粉圓	

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。*