基隆市瑪陵國小附設幼兒園　115.09

9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
8/31	一	芋泥饅頭	海苔香鬆飯糰	
9/1	二	魚丸蘿蔔湯	仙草蜜	
9/2	三	雞茸玉米粥	里肌肉蛋吐司	
9/3	四	香菇雞絲麵	地瓜	
9/4	五	蔬菜煎餅	茶葉蛋 蘋果紅棗茶	
9/7	一	芝麻包	起士馬鈴薯	
9/8	二	什錦蔬菜粥	黑糖山粉圓	
9/9	三	白菜珍菇湯	花生吐司	
9/10	四	義大利麵	水果+牛奶穀物燕麥	
9/11	五	豬肉餡餅	海苔飯糰	
9/14	一	黑糖饅頭	鮪魚拌飯	
9/15	二	油豆腐細粉湯	地瓜芋圓	
9/16	三	菠菜魚片湯	高鈣起士吐司	
9/17	四	日式胡麻豚骨風味拉麵	優酪乳+果乾麥片	
9/18	五	蛋煎蘿蔔糕	水果	
9/21	一	起士饅頭	茶碗蒸	
9/22	二	什錦肉絲粥	綠豆薏仁湯	
9/23	三	紫菜餛飩湯	雜糧吐司	
9/24	四	木須炒麵	檸檬愛玉	
9/25	五	中秋節		
9/28	一	教師節補假		
9/29	二	肉包	地瓜湯	
9/30	三	玉米濃湯	三明治	
10/1	四	茄汁魚片麵疙瘩	蒸玉米	
10/2	五	什錦蔬菜煎餅	水煮蛋+麥茶	

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