基隆市瑪陵國小附設幼兒園　115.10

10 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
10/5	一	什錦蔬菜煎餅	海苔香鬆飯糰	
10/6	二	雞茸玉米濃湯	紅豆西谷米	
10/7	三	芋泥饅頭	法式吐司	足球課
10/8	四	香菇雞絲麵	蒸地瓜	
10/9	五	國慶日補假		
10/12	一	小籠湯包	起士馬鈴薯	
10/13	二	蔬菜魚片粥	黑糖山粉圓	
10/14	三	芝麻包	花生吐司	足球課
10/15	四	香菇枸杞雞湯	水煮蛋+麥茶	
10/16	五	肉醬義大利麵	水果	
10/19	一	鮮蔬抓餅	鮪魚拌飯	
10/20	二	蛋煎蘿蔔糕	蒸玉米	拜訪好鄰居
10/21	三	黑糖捲	里肌肉蛋吐司	足球課
10/22	四	日式胡麻豚骨風味拉麵	營養飯糰	
10/23	五	雞茸玉米粥	水果	
10/26	一	光復節補假		
10/27	二	鮮肉包	綠豆薏仁湯	
10/28	三	蒜香雞腿湯	起士吐司	
10/29	四	木須炒麵	茶碗蒸	
10/30	五	地瓜煎餅	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