

2014年12月餐飲計畫表

日	一	二	三	四	五	六	
	1 台式鹹粥 米飯、黃金炸雞排、蕃茄燴豆腐、清炒時蔬、湯：筍片排骨湯 奶皇包、枸杞紅棗甜湯	2 全麥饅頭、蔬菜湯 高纖五穀糙米飯、銀魚煎蛋、可口小雞塊、鮮炒時蔬、湯：玉米濃湯 海綿蛋糕、牛奶	3 營養五穀脆片、牛奶 米飯、糖醋里肌、洋蔥炒蛋、鮮炒時蔬、湯：馬鈴薯玉米濃湯 肉絲乾拌麵	4 什錦湯麵 米飯、紅燒五花肉、銀芽雞絲、清炒時蔬，湯：榨菜肉絲湯 綜合湯餃	5 玉米蛋餅、豆漿 米飯、黃金炸豬排、開陽白菜、鮮炒時蔬、湯：肉羹湯 鮮甜大肉包、黃瓜排骨湯	6	
7	8 香煎蘿蔔糕、元氣蔬菜湯 米飯、洋蔥燴豬排、香菇蒸蛋、鮮炒時蔬、湯：玉米濃湯 鮮奶饅頭、牛奶	9 地瓜甜湯 米飯、馬鈴薯燉肉、蕃茄炒蛋、鮮炒時蔬、湯：什錦鮮菇湯 波蘿麵包、冬瓜茶	10 珍珠丸子、豆漿 香甜咖哩雞肉飯、清炒時蔬，湯：奶油玉米濃湯 蔥油餅、蔬菜湯	11 營養雞絲湯麵 高纖五穀糙米飯、醬爆豬柳、家常豆腐、鮮炒時蔬、湯：紫菜蛋花湯 狀元及第粥	12 饅頭夾蛋、牛奶 米飯、毛豆彩椒雞丁、紅燒麵腸、鮮炒時蔬、湯：蕃茄蛋花湯 草莓三明治、紅豆湯	13	
14	15 海綿蛋糕、綠豆湯 米飯、蒜炒士林大香腸、紅蘿蔔絲炒蛋、鮮炒時蔬、湯：蔬菜濃湯 葡萄吐司、牛奶	16 芋泥包、豆漿 米飯、沙茶雞柳、黃瓜燴甜不辣、清炒時蔬，湯：大黃瓜湯 蔥油餅、玉米蛋花湯	17 營養五穀脆片、牛奶 米飯、鳳梨炒肉片、銀魚煎蛋、鮮炒時蔬、湯：蔬菜湯 餛飩湯麵	18 香酥煎餃、玉米湯 高纖五穀糙米飯、蜜汁豆包、肉絲彩椒杏鮑菇、鮮炒時蔬、湯：蘿蔔湯 熱狗麵包、芋頭排骨湯	19 香菇肉絲米粉湯 米飯、糖醋里肌、蕃茄炒蛋、清炒時蔬，湯：筍片大骨湯 奶油餐包、牛奶	20	
21	22 營養麥片鹹粥 米飯、花瓜炒雞肉、腐皮白菜、鮮炒時蔬，湯：蔬菜濃湯 香筍鮮肉包、蔬菜湯	23 奶油小餐包、枸杞紅棗甜湯 米飯、龍鳳腿、花椰炒甜豆、清炒時蔬、湯：玉米排骨湯 蔥花麵包、果汁牛奶	24 小饅頭夾蛋、豆漿 米飯、紅燒豬柳、油豆腐炒白菜、清炒時蔬、湯：黃豆芽大骨湯 什錦蔬菜湯麵	25 番茄蔬菜湯麵 米飯、香芋燒肉、肉末炒玉筍、清炒時蔬，湯：榨菜肉絲湯 香煎蘿蔔糕、綠豆湯	26 綜合蔬菜鹹粥 高纖五穀糙米飯、蠔油雞丁、培根高麗菜、清炒時蔬、湯：大黃瓜湯 紅豆麵包、牛奶	27	
28	29 珍珠丸子、玉米湯 米飯、紅燒肉素雞、芹香甜不辣、鮮炒時蔬、湯：排骨金針湯 奶油麵包、蜂蜜陳皮飲	30 營養五穀脆片、牛奶 米飯、鳳梨炒肉片、黃瓜甜不辣、鮮炒時蔬、湯：番茄蔬菜湯 豆沙包、薏仁湯	31 地瓜甜湯 米飯、糖醋里肌、洋蔥炒蛋、鮮炒時蔬、湯：馬鈴薯玉米濃湯 肉絲乾拌麵	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 每日飯後均有時令水果，補充健康天然維生素並幫助幼生消化。</li> <li>■ 以上餐點如有異動，請以當日實際提供為主。</li> </ul>			