

10/28 (-) 10/29 (二) 10/30 (三) 10/31 (四) 11/1 (五) 早點 鍋燒麵 超人的超能力 (紅藜飯) 魚香肉絲 麻婆豆腐 午 膳食纖維豐富 維生素C豐富 澱粉含量豐富 營養寶事 餐 季節時蔬 ·地瓜中的维生素C ·Beta-胡蘿蔔素(抗多 • 可以促进服罚 • 屬於全穀雞糧 蘿蔔雞骨湯 化量) 受到搬粉保護, 蠕動、蟹助物 四季水果 · 柳皮素 (抗氢化素) 即使加熱也不容 便,預防便殺 ・是良好的熱量 • 绛原酶(抗氯化素) 易被破壞,是良 午點 義美豆奶 · 鱸生素A(預防疫盲症) 來源 好的维生素C來源 蛋白質 17.2% 脂質 28.3% 營養 醣類 54.5% 熱量 706kcal 第二週 11/4 (-) 11/5 (二) 11/6 (三) 11/7 (四) 11/8 (五) 雙蛋肉茸粥 早點 芝麻包+牛奶 蔥酥蘿蔔糕 越式河粉湯 麵包 咖哩洋芋雞肉飯 ★(健康小米飯) (小薏仁飯) (香香松子飯) (營養糙米飯) 金菇豆腐 冰糖焢肉 薑蔥炒魚片 蔭瓜蒸肉 季節時蔬 蒜香毛豆莢 玉米炒蛋 黃瓜鮮燴 彩椒豆干 包白什錦湯 午 餐 季節時蔬 季節時蔬 季節時蔬 季節時蔬 四季水果 翠綠蛋花湯 柴魚高麗菜湯 金菇肉絲湯 蜆仔湯 四季水果 四季水果 四季水果 四季水果 午點 麻油麵線 馬拉糕+大麥飲 蒸甘薯+豆漿 燒仙草 米香+牛奶 蛋白質 14.3% 脂質 25.1% 蛋白質 14.2% 脂質 20.8% 蛋白質 16.6% 脂質 23.9% 蛋白質 16.0% 脂質 21.0% 蛋白質 15.7% 脂質 22.6% 受害 分析 ■ 競類 60.6% | 熱量 679kcal | ■ 679kcal | ■ 679kcal | ■ 697kcal | ■ 第三週 11/11 (-) 11/12 (二) 11/13 (三) 11/14 (四) 11/15 (五) 早點 黑糖捲+牛奶 福州魚丸湯 肉燥乾拌麵 玉米雞茸粥 麵線蛋花湯 ★(燕麥飯) (營養糙米飯) DIY豬排刈包 (營養糙米飯) (香香芝麻飯) 五香油豆腐 蒜香燒雞 煎蛋 炒吻仔魚 咕咾肉 古早味蒸蛋 豆瓣螞蟻上樹 肉末豆腐 鮮菇什錦蔬 高麗菜 午 餐 季節時蔬 季節時蔬 季節時蔬 季節時蔬 綜合蔬菜湯 清香蘿蔔湯 🔼 昆布排骨湯 四季水果 枸杞青木瓜湯 山藥排骨湯 四季水果 四季水果 四季水果 四季水果 午點 雞絲麵 桂圓綠豆蒜 毛豆紅藜飯手捲 蒸餡餅+豆漿 麵包+牛奶 蛋白質 16.1% 脂質 25.6% 蛋白質 14.5% 脂質 22.2% 蛋白質 15.5% 脂質 24.4% 蛋白質 17.4% 脂質 27.3% 蛋白質 15.0% 脂質 24.3% 營養 醣類 58.3% 熱量 739kcal 醣類 63.3% 熱量 612kcal 醣類 60.1% 熱量 705kcal 醣類 705kcal 醣類 55.3% 熱量 715kcal 醣類 60.7% 熱量 758kcal

第四週	! :	11/18	(—)		11/19 (二)				1	L1/20	(三)		1	1/21	(四)		11/22 (五)				
早點	型點 穀類脆片+牛奶					青粥+	海苔醬	<u> </u>		鮮肉小	\魚粥			高麗菊	支水餃		銀絲捲+牛奶				
★(營養糙米飯)					((健康/	∖米飯)		(紅素	庝飯)			(高纖豬	を 片飯)	(燕麥飯)				
	滷四方干					豆瓣魚				香種蔥	菇肉炒	R	Ţ	蔥炒鮑	菇雞」	Γ	蔥油雞				
午		雙色炒蛋			甜不辣炒小黃瓜				非香干片				杜	公子∃	米毛.	豆	紅燒肉末豆腐				
餐		季節	時蔬		季節時蔬				季節時蔬				季節時蔬				季節時蔬				
	1	薑絲責	責瓜湯		蕃茄肉片湯				菠菜蛋花湯				木須玉筍湯				健康花菜湯				
		四季水果				四季水果				四季	水果		四季水果				四季水果				
午點		蒜香芋頭水粉湯				枸杞銀耳西米露				全麥吐司+豆漿				紫米粥							
營養	蛋白質	17.7%	脂質	29.9%	蛋白質	15.7%	脂質	22.1%	蛋白質	17.0%	脂質	24.4%	蛋白質	16.7%	脂質	23.7%	蛋白質	15.4%	脂質	22.7%	
分析	醣類	52.4%	量標	737kcal	醣類	62.2%	量点	719kcal	醣類	58.6%	量標	724kcal	醣類	59.6%	量標	719kcal	醣類	61.9%	量熱	751kcal	

第五週	1	1/25	(—)		11/26 (二)				11/27 (三)				1	1/28	(四)		11/29 (五)				
早點	魚	¥奶饅豆	頭+牛	奶	湯包+米漿					果醬三	E明治		黑糖	捲+紅	[棗枸	杞飲	洋芋鹹粥				
	¥	r(健康	小米飽	反)	(營養糙米飯)				(紅藜飯)				義ス	大利肉	醬螺カ	定麵	沙茶炒炊粉				
家常豆腐					鮭魚蔬菜蛋炒飯料				肉燥飯料					彩燴	青花	()	青江菜煨獅子頭				
午		蔥炊	少蛋		高麗菜					滷貢丸				冬瓜排骨湯				綜合蔬菜湯			
餐		季節	時蔬		金針肉絲湯					季節	時蔬		四季水果				四季水果				
	:	牛蒡膠	果果	景	四季水果				青菜蛋花湯												
		四季	水果						四季水果												
午點		QQ∃	送米條		肉羹麵				椰香紫米露				麵包+牛奶				熱薑汁豆花				
營養	蛋白質	14.0%	脂質	22.6%	蛋白質	15.2%	脂質	23.7%	蛋白質	14.9%	脂質	22.5%	蛋白質	14.8%	脂質	23.0%	蛋白質	14.8%	脂質	25.5%	
分析	醣類	63.4%	量点	754kcal	醣類	61.1%	量熱	707kcal	醣類	62.6%	量標	724kcal	醣類	62.2%	量療	711kcal	醣類	59.7%	量標	658kcal	
	8		K •	*						5 1	3		* *	•	ŧ	麗人生	空中走	a 市(A;	:) 有相	公司	

※ 本餐點表食材含有甲殼類、堅果類、牛奶、蛋、芝麻、花生、大豆、魚類、 海鮮、芒果、含麩質之穀物及其上述所列製品,不適合對其過敏者食用。

幼兒如有過敏 家長請事先告知

※ 因市場供需,餐點會彈性調整

營養師核章:







◆ CAS豬肉與國產CAS雞肉