**基隆市瑪陵國小附設幼兒園 114.09**

 **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** |
| 9/1 | 一 | 芋泥饅頭 | 海苔香鬆飯糰 |  |
| 9/2 | 二 | 雞茸玉米粥 | 水果+西米露 |  |
| 9/3 | 三 | 魚丸蘿蔔湯 | 里肌肉蛋吐司 |  |
| 9/4 | 四 | 香菇雞絲麵 | 蒸地瓜 |  |
| 9/5 | 五 | 蔬菜煎餅 | 茶葉蛋+優酪乳 |  |
| 9/8 | 一 | 芝麻包 | 起士馬鈴薯 |  |
| 9/9 | 二 | 菠菜魚片粥 | 黑糖山粉圓 |  |
| 9/10 | 三 | 白菜珍菇湯 | 花生吐司 |  |
| 9/11 | 四 | 義大利肉醬麵 | 營養飯糰 |  |
| 9/12 | 五 | 豬肉餡餅 | 水果+牛奶穀物燕麥 |  |
| 9/15 | 一 | 黑糖饅頭夾起士 | 鮪魚拌飯 |  |
| 9/16 | 二 | 南瓜魚片粥 | 地瓜脆圓湯 |  |
| 9/17 | 三 | 油豆腐細粉湯 | 高鈣起士吐司 |  |
| 9/18 | 四 | 日式胡麻豚骨風味拉麵 | 優酪乳+果乾麥片 |  |
| 9/19 | 五 | 蛋煎蘿蔔糕 | 雞蛋布丁 |  |
| 9/22 | 一 | 起士饅頭 | 茶碗蒸 |  |
| 9/23 | 二 | 竹筍肉絲粥 | 綠豆薏仁湯 | 塗氟 |
| 9/24 | 三 | 紫菜餛飩湯 | 雜糧吐司 |  |
| 9/25 | 四 | 木須炒麵 | 水果+豆漿 |  |
| 9/26 | 五 | 地瓜煎餅 | 海綿蛋糕 |  |
| 9/29 | 一 |  **教師節補假** |
| 9/30 | 二 | 肉包 | 水果優格 |  |
| 10/1 | 三 | 玉米濃湯 | 奶油餐包 |  |
| 10/2 | 四 | 鍋燒烏龍麵 | 蒸玉米 |  |
| 10/3 | 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