**臺北市新三玉非營利幼兒園 113年11月份餐點食譜 113/11/1**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **日期** | **時間** | **星期一** | **星期二** | **星期三** | **星期四** | **星期五** | **備 註** |
| **11/01** | **上午點心** |  |  |  |  | 綜合水果 | ＊11月07日上午舉辦幼生慶生會。  ＊衛生署建議每人每日五蔬果，本園安  排每天上午點心為綜合水果。  ＊本園每天提供白米混合雜糧烹煮，  以鼓勵幼兒進食粗糙穀類。  ＊本園因活動、季節或不可抗之因素會  小幅更動菜單內容。  【**學齡前兒童每日飲食指南】**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 年齡  食物 | 1-3歲 | 4-6歲 | | 全榖  根莖類 | 1.5-2碗 | 2-3碗 | | 蛋豆  魚肉類 | 2-3份 | 3-4份 | | 乳品類 | 2杯 | 2杯 | | 油脂與 堅果類 | 4份 | 4-5份 | | 蔬菜類 | 2-3碟 | 3碟 | | 綜合  水果 | 2份 | 2份 |   ★本園一律使用國產豬肉品 |
| **午餐** |  |  |  |  | 肉絲玉米炒飯  (青菜、肉絲、玉米粒等)  紫菜蛋花湯 |
| **下午點心** |  |  |  |  | 小餐包+枸杞茶 |
| **11/04-11/08** | **上午點心** | 綜合水果 | 綜合水果 | 綜合水果 | 綜合水果 | 綜合水果 |
| **午餐** | 燕麥飯  紅燒魚片  營養蔥蛋  元氣蔬菜  玉米排骨湯 | 芝麻飯  蒜泥白肉  蝦仁燴豆腐  元氣蔬菜  香菇雞湯 | 糙米飯  家常滷肉  香滷豆乾+鵪鶉蛋  元氣蔬菜  薑絲冬瓜湯 | 香Q飯  竹筍炒肉絲  茄汁甜不辣  元氣蔬菜  薑絲蜆仔湯 | 日式烏龍麵  (蔬菜、紅蘿蔔、魚板、肉絲等) |
| **下午點心** | 皮蛋瘦肉粥 | 芝麻包+低糖豆漿 | 麻油雞麵線 | 慶生蛋糕+桂圓茶 | 奶酥吐司+紅棗茶 |
| **11/11-11/15** | **上午點心** | 綜合水果 | 綜合水果 | 綜合水果 | 綜合水果 | 綜合水果 |
| **午餐** | 燕麥飯  蔥燒鮮魚  百頁炒肉末  新鮮蔬菜  金針排骨湯 | 芝麻飯  紅白蘿蔔燉肉  營養菜圃蛋  新鮮蔬菜  蓮藕排骨湯 | 糙米飯  番茄打抛豬  香滷素雞  新鮮蔬菜  蘿蔔海帶節湯 | 香Q飯  紅燒獅子頭  玉米炒蛋  新鮮蔬菜  營養蔬菜湯 | 什錦燴飯  (青菜、玉米筍、魚板、雞肉等)  味噌豆腐紫菜湯 |
| **下午點心** | 吻仔魚粥 | 豆沙包+牛奶 | 香甜紅豆湯 | 貢丸冬粉 | 藍莓小麵包+牛奶 |
| **11/18-11/22** | **上午點心** | 綜合水果 | 綜合水果 | 綜合水果 | 綜合水果 | 綜合水果 |
| **午餐** | 燕麥飯  香菇肉燥  香滷豆乾海帶  時節蔬菜  大黃瓜湯 | 芝麻飯  宮保雞丁(不辣)  紅蘿蔔炒蛋  時節蔬菜  薏仁排骨湯 | 糙米飯  香滷小雞腿  家常豆腐  時節蔬菜  番茄蛋花湯 | 香Q飯  味噌魚片  清炒素腰花  時節蔬菜(　　　　)  竹筍排骨湯 | 茄汁肉醬捲捲麵  玉米濃湯 |
| **下午點心** | 古早味鹹粥 | 銀絲卷+低糖豆漿 | 香甜地瓜湯 | 榨菜肉絲麵 | 起司吐司+冬瓜茶 |
| **11/25-11/29** | **上午點心** | 綜合水果(　　　 　) | 綜合水果(　　　 　) | 綜合水果(　　　 　) | 綜合水果(　　　 　) | **親子旅遊** | **★貼心提醒:考量食物新鮮度，並期望孩**  **子養成準時上學習慣，以能全程參加**  **老師教學活動。**  **★綜合水果提供時間為08:30到09:30。**  **★請家長儘量09:00前送孩子到校。** |
| **午餐** | 燕麥飯  照燒魚片  玉米粒炒肉末  時節蔬菜(　　　　)  四神湯 | 芝麻飯  蔥爆肉絲  薑絲麵腸  時節蔬菜(　　　　)  蘿蔔排骨湯 | 糙米飯  冬瓜蒸肉  客家小炒  時節蔬菜(　　　　)  南瓜湯 | 香Q飯  三杯雞腿肉  洋蔥炒蛋  時節蔬菜(　　　　)  牛蒡排骨湯 |
| **下午點心** | 玉米雞肉粥 | 奶皇包+牛奶 | 蔥香蘿蔔糕湯 | 古早味米粉湯 |