

臺南市立第六幼兒園112年3月午餐食譜

供應人數：86人

星期	早點	主食	主菜	副菜一	副菜二	湯品	午點
一	奶皇包(金豬)+蘋果	地瓜粥	三色蛋	大黃瓜炒三菇			小籠湯包(金豬)+麥茶(自煮)
二	小饅頭(金豬)+葡萄	糙米飯	香菇肉燥	炒空心菜		西瓜綿鯛魚湯	蜂蜜蛋糕(義美)+鮮奶(義美)
三	蛋餅+香蕉	高麗菜豬肉水餃				玉米濃湯	八寶粥(自煮)
四	燒賣(金豬)+木瓜	黎麥飯	滷棒棒腿	扁魚白菜		蘿蔔排骨湯	3月第一週壽星生日蛋糕
							脆皮車輪餅(小西南)+鮮奶(光泉)
五	豆漿(光泉)+芭樂	當歸鴨雞絲湯麵	炒花椰菜				茶葉蛋(自煮)+決明子茶(自煮)

備註：1. 遇特殊狀況(如颱風、物價上揚、退貨等..)變動食譜 2. 本食譜為循環菜單 3. 菜單無牛肉，豬肉一律採用國產豬肉 4. 每週一為蔬食日。

審核菜單：大港國小何孟穎(總園)、城南、砂崙、顯宮)

午餐執秘：

護理師 魏 宇 馨

園長：

臺南市立第六幼兒園 園長 陳淑卿

112年3月食材表

W一●地瓜粥：白米、地瓜

●三色蛋：雞蛋、皮蛋、鹹蛋

●大黃瓜炒三菇：大黃瓜、金針菇、黑珍珠菇、白柳菇、鹽、食用油

W二●糙米飯：糙米、白米

●香菇肉燥：豬絞肉、醬油、乾香菇、油蔥酥、鹽、糖、食用油

●炒空心菜：空心菜、鹽、食用油

●西瓜綿鯛魚湯：無刺鯛魚、西瓜綿、蒜頭、鹽

W三●玉米濃湯：玉米粒、馬鈴薯、鹽

W四●黎麥飯：黎麥、白米

●滷棒棒腿：棒棒腿、蔥、薑、醬油、鹽、糖、食用油

●扁魚白菜：大白菜、無刺扁魚、鹽、食用油

●蘿蔔排骨湯：白蘿蔔、排骨、鹽

W五●當歸鴨雞絲湯麵：菜鴨肉、老薑、雞絲麵、當歸藥包、鹽、白胡椒粉

●炒花椰菜：花椰菜、鹽、食用油

●茶葉蛋：雞蛋、茶葉蛋滷包、醬油、鹽、糖

★如對餐點想更進一步了解，請上網站為<https://fatraceschool.k12ea.gov.tw>，校園食材登錄平臺→搜尋臺南市安南區第六幼兒園