

臺南市立第六幼兒園113年5月午餐食譜

供應人數：62人

星期	早點	主食	主菜	副菜一	副菜二	湯品	午點
一	鮮奶(光泉)+蘋果	麻醬麵	油蔥酥炒蛋	魯味		小白菜豆腐湯	小籠湯包(金豬)+麥茶(自煮)
二	蛋餅(金豬)+葡萄	糙米飯	薑汁燒肉	炒水蓮		西瓜綿魚湯	綿蛋糕+鮮奶(義美)
三	低糖豆奶(義美)+鳳梨	鳳梨蛋炒飯	炒油菜			蒜頭蛤蜊雞湯	小肉包(金豬)+枸杞茶(自煮)
四	蘿蔔糕(金豬)+香蕉	蕃茄肉醬筆管麵	燙毛豆			玉米濃湯	第一周五月壽星蛋糕(義美)
							第二~五周車輪餅(小西南)+決明子茶(自煮)
五	草莓吐司+木瓜	竹筍風味粥					優格(光泉)

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。

5. 本菜單含有牛奶、魚類、含麩質的穀物、亞硝酸鹽與蛋，不適合對其過敏體質者食用。

營養師負責區域：總園與砂崙：大港國小何孟穎營養師兼審核菜單、城南與顯宮：海東國小蘇鵬權營養師。

午餐執秘：

園長：

護理師魏寧馨

臺南市立第六幼兒園
園長 陳淑卿

113年5月食材表

W一●麻醬麵：芝麻醬、鹽、糖、醬油、關廟麵、食用油

●紅蔥頭炒蛋：雞蛋、紅蔥頭、鹽、食用油

●魯味：四角油豆腐、海帶、薑、鹽、醬油

W二●糙米飯：糙米、白米

●薑汁燒肉：梅花肉片、薑泥、蒜泥、醬油、糖、水、食用油

●炒水蓮：水蓮、鹽、食用油

●西瓜綿魚湯：魚娘、虱目魚漿、西瓜綿、鹽

W三●鳳梨蛋炒飯：彩椒、豬肉絲、洋蔥、毛豆仁、洋蔥、蔥、白米、鹽、食用油、雞蛋

●炒油菜：油菜、鹽、食用油

●蒜頭蛤蜊雞湯：雞腿肉、蛤蜊、蒜頭、鹽

W四●蕃茄肉醬筆管麵：豬絞肉、牛番茄、小番茄、洋蔥、蒜頭、番茄醬、鹽、糖、筆管麵、食用油

●燙毛豆：毛豆、鹽巴、水

●玉米濃湯：馬鈴薯、洋蔥、玉米粒、鹽

W五●竹筍風味粥：豬大骨、麻筍、豬肉絲、牡蠣、高麗菜、油蔥酥、白米、鹽、食用油

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