109年12月份 楊心國小附設幼兒園菜單

						100 1104			, ,							_		
27.	日期	早點	主食	主菜		副菜		青菜	湯品	副餐	午點							熱量 (Kcal)
22	12/1 ニ		糙米飯		燒		炒	有機蔬菜						1,02,7	1.7.7	(1/2)	1027	727
202 202 大変素質料料 202	12/2 =	南瓜雞茸粥	特餐	日式豆皮烏龍湯麵	煮	滷味拼盤	煮	產履蔬菜	煉乳銀絲卷	優酪乳	水果拼盤	5. 7	2. 7	1.5	0	1	2. 5	857
242	12/3	慶生蛋糕+鮮奶	蕎麥飯		煮		炒	有機蔬菜	芹香蘿蔔湯	水果		5. 2	2.8	1.5	1		2	767
□ 株民産展長大変形 大田	12/4 五		糙米飯		煮		炒	有機蔬菜				5. 5	2. 4	1.9	0		2. 5	730
□ 台表: 地名、沙里亚、	12/7 -		小米飯		炒		蒸	產履蔬菜		水果		5.8	2.6	1.7	1		2. 5	821
□	12/8 二		薑黃飯		煮		炒	有機蔬菜				5. 4	2. 6	1.7	0		2. 5	733
20			27 A		炒		滷	產履蔬菜				5. 3	2.8	1.5	0		3	759
五 山 熱 放肉, 物化, 白米 セス 大田 山 新 大田			燕麥飯	香酥雜翅 雞翅	炸		燒	有機蔬菜	**	水果		5. 2	2.8	1.5	1		3	812
□			糙米飯		蒸		燒	有機蔬菜				5. 2	2. 3	1.8	0		2. 5	699
□			芝麻飯		燒		焓	產履蔬菜		水果		5. 6	2. 6	1.7	1		2. 8	821
□ 台京·流通蜜、故雨、紅蘿蔔 竹香	=	棕色麵線. 鴨丁. 薑片. 當歸藥包	糙米飯		煮		燉	有機蔬菜			70 - 10	6	2. 6	1.5	0		2. 5	770
型			特餐		炒		燒	產履蔬菜		鮮奶		5. 5	2. 5	1.5	0	1	2. 5	828
五 河粉 豆芽 韭菜 内絲 機木飯 魚丁 米血 杏蛇菇 薑片 煮 白絲田 田田 東本平 内珠 組成 東本 内珠 組成 大 内珠 編奏	12/17 四		麥片飯		煮		炒	有機蔬菜		水果		5. 2	2. 5	1.9	1		2. 5	777
- 維殊趣,蛋.油菜 地瓜飯 豆乾丁.馬鈴薯,洋蔥 炒 洗選蛋.蛤鯛			糙米飯		煮		炒	有機蔬菜				5. 6	2.8	1.5	0		3	780
二 麵線、內絲、木耳線、紅蘿蔔 機不敬 內丁、地瓜、蒸肉粉 無 白蘿蔔、紅蘿蔔、鮑魚菇 稅 有機無果 洗選蛋、白蘿蔔、芹菜 0 2.5 1.6 0 2.5 1.6 0 2.5 1.6 0 2.5 1.6 0 2.5 1.6 0 2.5 1.6 0 2.5 1.6 0 2.5 1.6 0 2.5 1.6 0 2.5 1.6 0 2.5 1.6 0 2.5 1.6 0 2.5 1.6 0 2.5 1.6 0 2.5 1.6 2 1.6 1 2.8 85 2/21 青髓數大利麵 數本飯 內標 五十二葉島 主紅 紅樹 公園、全球 紅樹 公園、全球 紅樹 公園、公園 全球 公園、公園、公園、公園、公園、公園、公園、公園、公園、小蔥仁 本果 持續頭 優勢乳 本果 持續頭 優勢乳 本果 持續頭 優勢乳 本果 持續頭 優勢乳 本果 持續面 公園、公園、公園、公園、公園、公園、公園、公園、公園、公園、公園、公園、公園、公	12/21 —		地瓜飯	. — .	炒		蒸	產履蔬菜		水果		5. 8	2. 5	1.5	1		2.8	822
三 白米、蝦仁、玉米粒、芹菜 特繁	12/22 ニ	麵線. 肉絲. 木耳絲. 紅蘿蔔	糙米飯		蒸		燒	有機蔬菜			洗選蛋.白蘿蔔.芹菜	6	2. 5	1.8	0		2. 5	770
四 貓耳朵、番茄、大白菜 木木板 肉柳、紅蘿蔔、青椒 炒 寬納為黑菜紅蘿蔔、金針菇、肉片 炒 有機蔬菜 水木 磁内、米木 磁角、金针菇、肉片 水木 经内、洋蔥、咖哩粉、馬鈴薯 0 2.5 1.5 1 2.6 0 2/25 青醬養大利麵 基米飯 糖米飯 糖油雞腿、青蔥 水 荷機蔬菜 中間 子 製工業品、銀肉 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大	Ξ	白米. 蝦仁. 玉米粒. 芹菜	特餐					1	<u> </u>		水果							0
五 洋蔥. 全瘦绞肉. 貝殼麵 機米飯 雞腿青蔥 嫩 豆干丁. 菜脯. 韭菜花. 絞肉 煙 有機蔬菜 味噌. 海帶芽. 白蘿蔔 黑糖饅頭. 優酪乳 5.6 2 1.8 0.3 2.5 亿 2/28 沙茶炒麵 黃油趣. 肉絲. 紅蘿蔔. 空心菜 安麻飯 葉油素肚 素肚. 洋蔥. 菇菇. 魚肉胃茶 樹木飯 炒 養屋蔬菜 新香勉豆 椒豆. 紅蘿蔔. 木耳絲. 秀珍菇 椒豆. 紅蘿蔔. 木耳絲. 秀珍菇 女家小炒 肉絲. 乾燥. 豆干片. 芹菜 肉絲. 乾燥. 豆干片. 芹菜 如果. 木服片+葡萄乾+鲜乳 豆腐. 那吃用, 白米、香蘿菜. 紅蘿蔔 木果拼盤 水果 大果拼盤 水果 水果 水果 水果 大果 大果 大果 大果 大果 竹蔔包. 黑芝麻豆葉 竹筍包. 黑芝麻豆葉 	四	貓耳朵. 番茄. 大白菜	· ·	肉柳. 紅蘿蔔. 青椒	炒	寬粉. 高麗菜. 紅蘿蔔. 金針菇	炒	有機蔬菜	酸白菜. 凍豆腐. 金針菇. 肉片	水果	絞肉.洋蔥.咖哩粉.馬鈴薯	6	2. 5	1.5	1		2.8	836
一 賣油麵肉縣,紅蘿蔔,空心菜 之鄉做 素肚,洋蔥,菇菇 炒 馬岭幕,流運魚,粗楠,平蔥,乳酚絲 炒 產種蔬菜 芋頭,小蔥仁 水果, 牙齒肉圓,金針菇,鮑魚菇 6 2.8 1.5 0 2.5 1.5 0 2.5 1.5 0 2.5 1.5 0 2.5 1.5 0 2.5 1.5 0 2.5 1.5 0 2.5 1.5 0 2.5 1.5 0 2.5 1.5 0 2.5 1.5 0 2.5 1.5 0 2.5 1.5 0 2.5 1.5 0 2.5 1.5 0 2.5 1.5 0 2.5 1.5 0 2.5 1.5 0 2.5 1.5 0 2.5 1.5 0 1.5 1.5 0 1.5 2.5 2.5 1.5 0 1.5 1.5 1.5 0 1.5	五	洋蔥.全瘦絞肉.貝殼麵	粒不饭	雞腿. 青蔥	燉	豆干丁. 菜脯. 韭菜花. 絞肉	燒	有機蔬菜	味噌.海帶芽.白蘿蔔		黑糖饅頭.優酪乳	5.6	2	1.8	0.3		2.5	722
二 白米、香菇、絞肉、芹菜 枝木飯 精肉丁、豆糖、高麗菜、肉骨茶包 炒 敏亞、紅蘿蔔、木耳絲、秀珍菇 炒 有機蔬菜 冬瓜、金珍菇、大骨 芋頭、西谷米、鮮奶 芋頭、西谷米、鮮奶 5.2 2.2 1.9 0 1 2.3 1 2/30 五米脆片+鮮乳 有農菜飯 白米、高麗菜、五米施片+葡萄乾+鮮乳 特餐 高麗菜飯 白米、高麗菜、五米粒、鮑魚菇、紋肉 白米、高麗菜、五米粒、鮑魚菇、紋肉 白米、高麗菜、土土、土、土、土、土、土、土、土、土、土、土、土、土、土、土、土、土、土、	-	黃油麵. 肉絲. 紅蘿蔔. 空心菜	之願饭	素肚. 洋蔥. 菇菇	炒	馬鈴薯.洗選蛋.甜椒.洋蔥.乳酪絲	炒	產履蔬菜	芋頭. 小薏仁	水果	牙齒肉圓.金針菇.鮑魚菇	6	2.8	1.5	0		2. 5	786
三 玉米脆片+葡萄乾+鮮乳 竹木 白米、高麗菜. 玉米粒. 鮑魚菇. 紋肉 內線. 乾飲魚. 豆干片. 芹菜 木 左腹塊木 紅棗. 山藥. 大骨. 枸杞 水果 水果 5.5 2.6 1.8 0 2.5 7/2 2/31 鍋燒鯛魚麵 熟意麵. 鯛魚. 高麗菜. 紅蘿蔔 薏仁飯 茶菜仁. 肉片、紅蘿蔔 炒 有機蔬菜 芥菜仁. 肉片、紅蘿蔔 砂 有機蔬菜 豆腐. 脆筍絲. 木耳. 蛋 水果 竹筍色+黒芝麻豆漿 竹筍包. 黒芝麻豆漿 5.5 2.6 1.8 0 2.5 7/2 學校一天營養所寫(早點、午餐、午點) 熱量(kcal) 主食類(份) 豆魚肉蛋類(份) 蔬菜類(份) 水果類(份) 奶類(份) 油脂與堅果種子類(2-3歲 550 3.5 1.5 1 1 0.5 1.5	=	白米.香菇.絞肉.芹菜	種不饭	豬肉丁. 豆捲. 高麗菜. 肉骨茶包	炒	敏豆. 紅蘿蔔. 木耳絲. 秀珍菇	炒		冬瓜. 金珍菇. 大骨	優酪乳	芋頭. 西谷米. 鮮奶	5. 2	2. 2	1.9	0	1	2. 5	793
四 熟意麵鯛魚.高麗菜.紅蘿蔔 基一板 翅腿. 紫蘇 人工蘿蔔 人工蘿蔔 人工蘿蔔 人工蘿蔔 人工蘿蔔 人工菜 人工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工	Ξ	玉米脆片+葡萄乾+鮮乳	行套	白米. 高麗菜. 玉米粒. 鮑魚菇. 絞肉	蒸	肉絲. 乾魷魚. 豆干片. 芹菜	炸	產履蔬菜	紅囊.山藥.大骨.枸杞		水果			1.6	1		3	820
2-3歲 550 3.5 1.5 1 1 0.5 1.5	四	熟意麵. 鯛魚. 高麗菜. 紅蘿蔔	思一版	翅腿. 紫蘇	燒	芥菜仁. 肉片、紅蘿蔔			豆腐. 脆筍絲. 木耳. 蛋	水果	竹筍包. 黑芝麻豆漿					da Fior F		743
1 0.0 1.0			·a)						,		小不與(切 <i>)</i>							
4-6歲 700 5 1.5 1.5 1 0.5 2											1							
留奶料·红素春日去眼八日				700	5			1.5	1.5		1		0.5		2			