

2025



中鋼幼兒園

6 月份

餐點計劃表

日期	早上點心	午餐 + 水果	下午點心
6/2(一)	蛋香雞絲麵	蝦仁肉絲菇菇燉飯+蘿蔔玉米排骨湯+芭樂	黑糖綠豆蒜
6/3(二)	藍莓麵包+牛奶	胚芽飯+咖哩豚肉+油菜+澎湖海菜魷仔魚湯+西瓜	大黃瓜肉絲粥
6/4(三)	菠菜餛飩湯	日式炒烏龍+櫛瓜炒蛋+味噌豆腐鯛魚湯+香蕉	豬肉餡餅+柴魚湯
6/5(四)	珍珠丸子+蔬菜湯	地瓜飯+橙汁排骨+地瓜葉+冬瓜蛤蜊湯+鳳梨	芋圓豆花
6/6(五)	小餐包+薏仁漿	白飯+梅子彩椒燒雞+洋蔥炒蛋+四神湯+甜橙	地瓜仙草凍
6/9(一)	古早味絲瓜麵	鮭魚什蔬蛋炒飯+五行蔬菜湯+芭樂	紅豆薏仁湯
6/10(二)	蒸地瓜+無糖麥茶	白飯+香菇滷素肉燥+黃瓜豆皮+洋蔥玉米味噌湯+蘋果	磨菇巧達濃湯
6/11(三)	生日蛋糕-6月慶生	港式豬肉河粉+鳳梨苦瓜雞湯+香蕉	翡翠魷仔魚粥
6/12(四)	古早味蘿蔔糕湯	紫米飯+豆芽燒肉片+小白菜+韭菜蛋花湯+鳳梨	小肉包+紫菜湯
6/13(五)	鮭魚吐司+米漿	藜麥飯+菇菇蒸滑雞+蝦米瓠瓜+鯛魚豆腐湯+西瓜	原味優格+玉米片
6/16(一)	絲瓜麵線	水餃+什蔬豆腐酸辣湯+芭樂	茶葉蛋+柴魚湯
6/17(二)	小蒸餃+蔬菜湯	地瓜飯+蒜香蒸鱸魚+菜豆+竹筍排骨湯+西瓜	飛機餅乾+檸檬愛玉
6/18(三)	小籠包+紫菜湯	海鮮什蔬湯麵+紅蘿蔔炒蛋+香蕉	奶油麵包+決明子茶
6/19(四)	杯子蛋糕+無糖麥茶	白飯+豚肉壽喜燒+絲瓜菇菇+洋蔥豆腐味噌湯+鳳梨	南瓜粥+東港旗魚鬆
6/20(五)	芝麻包+牛奶	小米飯+洋芋燒翅腿+高麗菜+冬瓜排骨湯+甜橙	燒賣+味噌湯
6/23(一)	豆芽鍋燒意麵	火腿洋蔥蛋炒飯+什蔬排骨湯+芭樂	蒸地瓜+無糖麥茶
6/24(二)	玉米片+牛奶	白飯+咖哩紅蘿蔔洋蔥雞肉+冬瓜丸子湯+甜橙	起士吐司+米漿
6/25(三)	磨菇玉米濃湯	藜麥飯+豉汁彩椒排骨+青花菜+鮮筍菇菇雞湯+西瓜	銀耳蓮子露
6/26(四)	蛋糕捲+無糖豆漿	胚芽飯+蘿蔔燒五花肉+番茄炒蛋+豆芽味噌湯+鳳梨	海苔燒+仙草凍
6/27(五)	黑糖小饅頭+薏仁漿	客家米苔目(湯)+香滷鵪鶉蛋+香蕉	什蔬虱目魚柳粥
6/30(一)	珍珠丸子+蔬菜湯	時蔬海鮮湯飯+苦瓜炒蛋+芭樂	手作布丁

備註：

- 一、本園餐點供應國產豬肉(台糖)、桂冠及禎祥食材、中鋼麵包；蔬菜、水果需依市場情況做彈性調整。
- 二、本園餐點蔬果安排以當令為主，餐點依全穀根莖類、豆蛋魚肉類、蔬菜、水果、乳品及油脂，少再製食物的使用，為幼兒飲食安全做最好的把關。
- 三、時蔬及餐點會以市場狀況彈性調整，鋼幼健康成長餐，低油、低糖、長高不長胖。
- 四、一日蔬食(6/10)

