

# 南投縣南投市漳興國小附設幼兒園 114學年度第1學期第14週點心

## 點心菜單

材料用量

| 日期                    | 早點  | 午點  | 營養分析  |
|-----------------------|---|---|---|
| 12月1日<br>星期一<br>餐數 35 | <b>麻油肉片湯麵線</b><br>白麵線 1公斤<br>溫體肉片(小)忠華 0.5公斤<br>高麗菜 0.3公斤<br>鴻喜菇(QR) 0.2公斤<br>紅蘿蔔 0.1公斤<br>薑母 0.1公斤 | <b>水果</b><br>水果 35份                               | <b>綠豆地瓜湯</b><br>蕃薯(幼) 2公斤<br>綠豆 1.5公斤<br>二砂(1斤/包) 1包  |
| 12月2日<br>星期二<br>餐數 35 | <b>排骨粥</b><br>玉米粒罐牛(小-350g) 1罐<br>溫體排骨丁(忠華) 0.5公斤<br>蛋 0.5公斤<br>吻仔魚 0.1公斤                           | <b>芝麻包</b><br>芝麻包大奇美(65g) 35個<br>芝麻包大奇美(65g)備品 2個 | <b>豆漿</b><br>光泉豆漿(936ml)低糖 6瓶   |
| 12月3日<br>星期三<br>餐數 35 | <b>慶生蛋糕(10吋+8吋)加冬瓜茶</b><br>(贈)白色蛋糕罐子(20人) 2包<br>大蛋糕(8吋水果布丁) 2個<br>冬瓜塊小(0.6K) 1塊<br>大蛋糕(10吋水果布丁) 1個  | <b>水果</b><br>水果 35份                               | <b>關東煮</b><br>菜頭 1.5公斤<br>冷凍玉米塊 1公斤<br>濕香菇(QR) 0.5公斤<br>豆腐丁(油豆腐丁)(非基改) 0.5公斤<br>貢丸(小)(國產) 0.5公斤 |
| 12月4日<br>星期四<br>餐數 35 | <b>煎蘿蔔糕</b><br>蘿蔔糕(1切10)片 35片<br>蘿蔔糕(1切10)備品(pc) 2片   | <b>蔬菜蛋花湯</b><br>高麗菜 0.8公斤<br>蛋 0.3公斤              | <b>麵包</b><br>麵包(幼)(35G) 35個<br>麵包(幼)(35G)備品 2個  |
| 12月5日<br>星期五<br>餐數 35 | <b>鍋燒意麵</b><br>鍋燒意麵(粒) 19粒<br>履歷小白菜(切段) 0.5公斤<br>蛋 0.5公斤<br>溫體肉絲(忠華) 0.3公斤<br>魚丸(小) 0.3公斤           | <b>水果</b><br>水果 35份                               | <b>水餃(*3)</b><br>熟水餃(奇美-pc) 105粒<br>熟水餃(奇美備品-pc) 6粒<br>手工素水餃(30粒-包) 1包                          |
|                       |   |   | <b>麥茶</b><br>二砂(1斤/包) 1包<br>麥茶包(0.3K/包) 1包  |

\*本園一律使用國產豬肉食材/豬肉可食部位原料原產地皆為台灣

營養師：

營養師張瀚文

午餐秘書：

午餐秘書：廖如美  
教師兼任  
幼兒園主任

校長：

校長：廖如美