

國立東華大學附設花蓮縣私立實驗幼兒園

108 學年度第二學期

4 月份幼兒餐點表

日期	早上點心	午餐	下午點心
4/01(三)	南瓜餅	糙米飯、洋蔥燒雞、彩椒菇菇、時鮮蔬菜、紫菜蛋花湯	瘦肉粥
4/06(一)	黑糖饅頭、豆漿	蔬菜豬肉水餃、時鮮蔬菜、酸辣湯	油豆腐細粉
4/07(二)	蘿蔔糕、米漿	糙米飯、絞肉燴豆腐、鳳梨炒木耳、時鮮蔬菜、番茄蛋花湯	仙草凍
4/08(三)	芝麻包	糙米飯、蔭冬瓜蒸肉、螞蟻上樹、時鮮蔬菜、海芽豆腐湯	香菇麵線
4/09(四)	小籠包、麥茶	糙米飯、咖哩(豬肉、花椰菜、紅蘿蔔、馬鈴薯)、西芹大骨湯	烏龍湯麵
4/10(五)	蔬菜煎餅	南瓜炒米粉、味噌豆腐湯	木耳蓮子湯
4/13(一)	銀絲卷、牛奶	糙米飯、紅白蘿蔔燒肉、紅 K 炒蛋、時鮮蔬菜、山藥雞湯	紅豆紫米湯
4/14(二)	原味麵包	糙米飯、香菇肉燥、洋蔥炒蛋、時鮮蔬菜、腐皮蔬菜湯	蔬菜粥
4/15(三)	蘿蔔糕、薏仁漿	糙米飯、茄汁魚片、菜脯蛋、時鮮蔬菜、香菇雞湯	餛飩湯
4/16(四)	蒸地瓜	糙米飯、洋蔥紅燒雞肉、玉米炒蛋、時鮮蔬菜、黃豆芽大骨湯	麻油麵線
4/17(五)	小餐包	義大利茄汁肉醬捲捲麵、南瓜濃湯	豆皮壽司
4/20(一)	蔬菜餅、豆漿	什錦炒麵、滷蛋、芹菜貢丸湯	山藥鹹粥
4/21(二)	古早味蛋糕	糙米飯、茄汁豆包、洋蔥炒蛋、時鮮蔬菜、黃豆芽湯	客家板條
4/22(三)	蒸玉米	糙米飯、彩椒腰果雞丁、紅 K 蒸蛋、時鮮蔬菜、海芽豆腐湯	地瓜湯
4/23(四)	全麥吐司、牛奶	糙米飯、粉蒸肉、螞蟻上樹、時鮮蔬菜、洋蔥番茄湯	綠豆湯
4/24(五)	發糕、牛奶	漢堡包(蛋+起司+小黃瓜)、馬鈴薯沙拉、玉米濃湯	八寶粥
4/27(一)	蛋餅、米漿	夏威夷鳳梨蔬菜炒飯、鮮茄蛋花湯	牛奶麥片
4/28(二)	黑糖煎餅	糙米飯、鹹蛋蒸肉、韭菜炒豆干、時鮮蔬菜、玉米湯	肉燥麵
4/29(三)	地瓜餅、豆漿	糙米飯、肉燥+滷味(油豆腐、昆布)、時鮮蔬菜、黃豆芽大骨湯	米粉湯
4/30(四)	吐司夾蛋	糙米飯、香菇雞丁、紅燒豆腐、時鮮蔬菜、四神湯	豆花

※每日午餐皆提供時令水果、有機蔬菜、米飯以白米搭配糙米！

以上餐點將依在地食材、氣候及本園幼生飲食特性做及時部分修改

修改部分將公告於 <http://www.ndhuk.ndhu.edu.tw/bin/home.php>