

## 臺北市信義區信義國小附幼111年6月份菜單

日期	星期	早 點	午 餐						午 點	全穀雜糧類	油脂與堅果種子類	蔬菜類	乳品	水果	豆魚蛋肉	熱量
			主食	主菜	副菜	青菜	湯品	附餐								
6月6日	一	燒賣*2+金菇湯	麥片飯	栗子燒肉	蜜汁豆干	時蔬	玉米蛋花湯	水果	青菜餛飩湯	6.3	1.2	1.6	0.0	1.0	3.1	827.5
6月7日	二(特)	白米珍珠丸*2+鮮奶	日式炒烏龍	無骨香雞排		時蔬	四神排骨湯	水果	紅豆西米露	7.2	1.3	1.1	1.0	1.0	1.3	872.5
6月8日	三	田園蔬菜粥	有機白米	茄汁肉片	紅燒冬瓜	時蔬	青菜豆腐湯	水果	關東煮	6.6	1.2	1.7	0.0	1.0	2.6	813.5
6月9日	四	鍋燒意麵	燕麥飯	味噌煮魚	木須炒蛋	時蔬	羅宋湯	水果	港式蒸蘿蔔糕	7.2	1.3	1.5	0.0	1.0	2.0	810
6月10日	五	蜂蜜蛋糕*1+麥茶	白米飯	京醬肉絲	白菜滷	時蔬	雙色蘿蔔湯	水果	銀絲卷*1+鮮奶	6.0	1.2	1.3	1.0	1.0	2.2	856.5
6月13日	一	醬油拉麵	胚芽飯	壽喜燒魚	豆皮炒豆芽	時蔬	大滷湯	水果	紅豆包*1+低糖豆漿	6.3	1.3	1.5	0.0	1.0	3.0	822
6月14日	二(特)	蔥肉餡餅*1+鮮奶	沙茶炒飯	滷豬排		時蔬	肉骨茶湯	水果	紅棗銀耳湯	7.2	1.2	1.1	1.0	1.0	1.3	868
6月15日	三	時蔬鮭魚粥	有機白米	安東燉雞	螞蟻上樹	時蔬	蔬菜金菇湯	水果	菜頭甜條湯	6.7	1.3	2.0	0.0	1.0	2.6	832.5
6月16日	四(蔬)	小餐包*1+低糖豆漿	麥片飯	麻婆豆腐	古早味蒸蛋	時蔬	金針排骨湯	水果	地瓜小米粥	7.0	1.1	1.2	0.0	1.0	2.4	809.5
6月17日	五	台式麵疙瘩	白米飯	瓜仔肉燥	彩繪白菜	時蔬	紫菜九片湯	水果	芋泥包*1+鮮奶	6.3	1.2	1.4	1.0	1.0	1.9	857.5
6月20日	一	芝麻包*1+麥茶	白米飯	回鍋肉片	肉燥油腐	時蔬	白菜鮮蔬湯	水果	水餃*3+海芽湯	6.5	1.2	1.4	0.0	1.0	2.9	821.5
6月21日	二(特)	魚羹湯	茄汁螺旋麵	麥克雞塊		時蔬	南瓜濃湯	水果	紫米珍珠丸*2+黑芝麻豆漿	6.2	1.4	1.6	0.0	1.0	2.9	814.5
6月22日	三	地瓜球*4+鮮奶	有機白米	蘿蔔燉肉	蒜香高麗	時蔬	木耳鮮筍湯	水果	綠豆薏仁湯	7.0	1.2	1.3	1.0	1.0	1.2	851.5
6月23日	四	古早味鹹粥	小米飯	沙茶煮魚	紅仁蒲瓜	時蔬	海帶大骨湯	水果	米粉湯	6.5	1.3	1.5	0.0	1.0	2.8	821
6月24日	五	客家炒粿條	燕麥飯	番茄燉肉	洋蔥炒蛋	時蔬	黃芽大骨湯	水果	鬆餅*1+鮮奶	6.3	1.2	1.4	1.0	1.0	1.9	857.5
6月27日	一	玉米肉茸粥	薏仁飯	筍香肉絲	脆炒洋芋	時蔬	酸辣湯	水果	黑糖捲*1+低糖豆漿	6.5	1.3	1.4	0.0	1.0	2.8	818.5
6月28日	二(特)	原味吐司*1+優酪乳	高麗菜飯	花枝排		時蔬	山藥排骨湯	水果	義式濃湯	6.3	1.2	1.3	1.0	1.0	2.0	862.5
6月29日	三	鮮肉包*1+冬瓜茶	有機白米	蔥燒雞丁	三色炒蛋	時蔬	薑絲冬瓜湯	水果	仙草蜜	7.0	1.3	1.3	0.0	1.0	2.4	821
6月30日	四	小籠湯包*2+蔬菜湯	胚芽飯	海結燒肉	芹香豆干	時蔬	味噌蛋花湯	水果	瑞士捲*1+鮮奶	6.0	1.3	1.4	1.0	1.0	2.4	878.5

備註:菜單中板豆腐、油豆腐、黑豆干、五香豆干、豆包、蘭花干、百頁豆腐、素雞、豆腸、玉米均為非基因改造食材。中央廚房承攬廠商：統鮮美食股份有限公司

**本園一律使用國產豬食材**