

臺北市信義區信義國小附幼110年4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 | | | | | | | | |
| 4月1日 | 四 | 蛋糕+黑芝麻豆漿 | 燕麥飯 | 糖醋魚丁 | 洋芋炒蛋 | 時蔬 | 海帶豆腐湯 | 水果 | 原味餐包+鮮奶 | 6.0 | 1.3 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 2.3 | 861 |
| 4月2日 | 五 | 放假 | | | | | | | | | | | | | | |
| 4月5日 | 一 | 放假 | | | | | | | | | | | | | | |
| 4月6日 | 二(特) | 燒賣*2+麥茶 | 夏威夷炒飯 | 香滷豬排 | | 時蔬 | 洋蔥番茄湯 | 水果 | 花椰菜濃湯 | 7.4 | 1.4 | 2.2 | 0.0 | 1.0 | 1.5 | 808.5 |
| 4月7日 | 三 | 客家炒板條 | 白米飯(有機白米) | 咖哩魚丁 | 日式蒸蛋 | 時蔬 | 南瓜大骨湯 | 水果 | 紅棗木耳甜湯 | 6.9 | 1.5 | 2.7 | 0.0 | 1.0 | 1.6 | 798 |
| 4月8日 | 四 | 雞絲湯麵 | 胚芽飯 | 薑燒肉片 | 木耳黃瓜 | 時蔬 | 關東煮湯 | 水果 | 鬆餅*1+鮮奶 | 6.7 | 1.1 | 1.8 | 1.0 | 1.0 | 1.5 | 861 |
| 4月9日 | 五 | 廣東粥 | 小米飯 | 安東燉雞 | 麻婆豆腐 | 時蔬 | 玉米蛋花湯 | 水果 | 芋泥包*1+鮮奶 | 6.5 | 1.4 | 1.2 | 1.0 | 1.0 | 1.8 | 868 |
| 4月12日 | 一 | 鮭魚鮮蔬粥 | 白米飯 | 筍香豬肉 | 什錦甜條 | 時蔬 | 馬鈴薯大骨湯 | 水果 | 蒸地瓜*1+低糖豆漿 | 6.7 | 1.2 | 1.3 | 0.0 | 1.0 | 2.8 | 825.5 |
| 4月13日 | 二(特) | 日式炒烏龍 | 高麗菜飯 | 蒲燒鯛 | | 時蔬 | 酸辣湯 | 水果 | 奶皇包*1+鮮奶 | 6.7 | 1.4 | 1.5 | 1.0 | 1.0 | 1.5 | 867 |
| 4月14日 | 三 | 肉燥拌麵 | 白米飯(有機白米) | 栗子燒肉 | 番茄炒蛋 | 時蔬 | 金針花湯 | 水果 | 芋香西米露 | 7.6 | 1.4 | 1.2 | 0.0 | 1.0 | 1.6 | 805 |
| 4月15日 | 四 | 蔥肉餡餅*1+海芽金菇湯 | 麥片飯 | 三杯雞 | 回鍋干片 | 時蔬 | 雙色蘿蔔湯 | 水果 | 客家米粉湯 | 6.5 | 1.5 | 1.7 | 0.0 | 1.0 | 2.6 | 820 |
| 4月16日 | 五 | 台式鹹粥 | 燕麥飯 | 泰式打拋豬 | 紅燒冬瓜 | 時蔬 | 田園蔬菜湯 | 水果 | 馬拉糕*1+鮮奶 | 6.5 | 1.3 | 1.6 | 1.0 | 1.0 | 1.7 | 866 |
| 4月19日 | 一 | 鮮肉包*1+味噌湯 | 芝麻飯 | 蒜泥白肉 | 螞蟻上樹 | 時蔬 | 筍片湯 | 水果 | 白菜餛飩湯 | 6.7 | 1.3 | 1.8 | 0.0 | 1.0 | 2.5 | 820 |
| 4月20日 | 二(特) | 銀絲捲*1+鮮奶 | 蒜香義大利麵 | 翅小腿*2 | | 時蔬 | 味噌豆腐湯 | 水果 | 茶葉蛋*1+麥茶 | 5.2 | 1.2 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 3.2 | 868 |
| 4月21日 | 三 | 菇菇肉茸粥 | 白米飯(有機白米) | 蘿蔔燉肉 | 玉米肉茸 | 時蔬 | 紫菜九片湯 | 水果 | 綠豆薏仁湯 | 7.5 | 1.1 | 1.5 | 0.0 | 1.0 | 1.8 | 807 |
| 4月22日 | 四 | 炸醬麵 | 白米飯 | 鹹水雞 | 木須炒蛋 | 時蔬 | 羅宋湯 | 水果 | 洋蔥南瓜濃湯 | 6.5 | 1.4 | 2.5 | 0.0 | 1.0 | 2.2 | 805.5 |
| 4月23日 | 五 | 小籠湯包*2+黑芝麻豆漿 | 胚芽飯 | 豆豉魚丁 | 蝦香高麗 | 時蔬 | 金針排骨湯 | 水果 | 蜂蜜蛋糕*1+鮮奶 | 6.0 | 1.2 | 1.2 | 1.0 | 1.0 | 2.4 | 869 |
| 4月26日 | 一 | 紅豆餐包*1+低糖豆漿 | 白米飯 | 醃醃香滷肉 | 海帶干絲 | 時蔬 | 四神排骨湯 | 水果 | 水餃*3+紫菜湯 | 6.2 | 1.2 | 1.3 | 0.0 | 1.0 | 2.7 | 783 |
| 4月27日 | 二(特) | 鍋燒意麵 | 沙茶炒飯 | 香酥花枝排 | | 時蔬 | 什錦珍菇湯 | 水果 | 芝麻包*1+麥茶 | 7.7 | 1.6 | 1.6 | 0.0 | 1.0 | 1.4 | 816 |
| 4月28日 | 三 | 蔥花捲*1+鮮奶 | 白米飯(有機白米) | 蔥燒雞丁 | 白菜凍腐 | 時蔬 | 肉骨茶湯 | 水果 | 炒蘿蔔糕 | 6.5 | 1.5 | 1.3 | 1.0 | 1.0 | 1.6 | 860 |
| 4月29日 | 四(蔬) | 田園蔬菜粥 | 麥片飯 | 京醬豆干 | 紅仁炒蛋 | 時蔬 | 南瓜玉米濃湯 | 水果 | 花豆甜湯 | 8.2 | 1.1 | 1.7 | 0.0 | 1.0 | 1.5 | 838.5 |
| 4月30日 | 五 | 茄汁義大利麵 | 小米飯 | 壽喜豬 | 鮮蔬蒲瓜 | 時蔬 | 大滷湯 | 水果 | 黑糖捲*1+鮮奶 | 6.8 | 1.4 | 1.2 | 1.0 | 1.0 | 1.3 | 851.5 |

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、牛肉食材