

萬興達 111年3月 新屋國小幼兒園 點心

日期	星期	早點	午點	全穀雜糧份	豆魚蛋肉份	蔬菜份	油脂份	乳品類	熱量大卡
3/1	二	皮蛋瘦肉粥	鍋貼*2+酸辣湯	1.6	0.5	0.7	0.6		194
3/2	三	芋泥包+鮮奶	肉羹麵線	1.8	0.6	0.6	0.5	0.5	284
3/3	四	慶生蛋糕+麥茶	地瓜芋圓湯	1.7	0.6	0.6	0.5		202
3/4	五	日式烏龍麵	小饅頭+米漿	1.8	0.5	0.5	0.7		208
3/7	一	水餃*2+玉米濃湯	芋香西谷米	1.8	0.5	0.6	0.6		206
3/8	二	客家米苔目	紅豆湯圓	1.9	0.5	0.5	0.6		210
3/9	三	雞蛋肉茸粥	蔬菜鮮菇湯麵	2	0.6	0.5	0.5		220
3/10	四	芝麻包+優酪乳	米粉湯	1.8	0.7	0.5	0.5	0.5	289
3/11	五	黃金蛋炒飯+海芽湯	黑糖捲+薏仁漿	1.7	0.6	0.6	0.6		206
3/14	一	廣式蘿蔔糕	冬瓜00湯	1.8	0.5	0.7	0.5		204
3/15	二	台式鹹粥	綠豆薏仁湯	1.8	0.5	0.6	0.6		206
3/16	三	日式炒烏龍麵	黑糖小饅頭+米漿	1.7	0.6	0.6	0.6		206
3/17	四	芝麻球*2+薯條	地瓜粉圓湯	1.8	0.5	0.5	0.5		199
3/18	五	鐵板炒麵	高麗菜包+鮮奶	1.7	0.6	0.5	0.6	0.5	279
3/21	一	肉絲麵線	雞塊*2+薯條	1.8	0.6	0.5	0.5		206
3/22	二	豆沙包+低糖豆漿	水餃*2+味噌湯	1.7	0.6	0.5	0.6		204
3/23	三	客家米苔目	綠豆湯	1.8	0.7	0.5	0.6		218
3/24	四	家常蛋炒飯+大滷湯	小饅頭+優酪乳	1.9	0.6	0.6	0.8	0.5	304
3/25	五	客家板條湯	香菇瘦肉粥	1.8	0.8	0.5	0.7		230
3/28	一	蔬菜烏龍麵	鍋貼*2+酸辣湯	1.6	0.8	0.6	0.6		214
3/29	二	芋泥包+鮮奶	古早味蘿蔔糕	1.6	0.8	0.6	0.6	0.5	289
3/30	三	台式米粉湯	紅豆湯	1.6	0.8	0.5	0.6		212
3/31	四	肉絲炒麵	黑糖小饅頭+米漿	1.8	0.8	0.6	0.6		228

*全面使用非基因改造黃豆製品及玉米 *食材來源一律使用國產豬肉 營養師：余欣儒、呂芝萱