

臺南市文昌國小附幼 110 學年度第二學期三月份餐點表

日期	星期	上午點心 (主要食材)	下午點心 (主要食材)
3/1	二	奶皇包(麵粉、蛋、奶粉) 豆漿(黃豆、二砂糖)	香雞漢堡(麵粉、雞肉) 決明子茶(決明子、二砂糖)
3/2	三	綠豆湯(綠豆、二砂糖)	照燒豬土司(吐司、豬肉) 米漿(米、花生、二砂糖)
3/3	四	奶酥厚片(吐司、奶酥醬) 黑豆漿(黑豆、二砂糖)	燒賣(麵粉、豬肉) 枸杞養生茶(枸杞、紅棗、二砂糖)
3/4	五	披薩(麵粉、玉米粒、乳酪絲) 米漿(米、花生、二砂糖)	起司蛋餅(起司、蛋、麵粉) 豆漿(黃豆、二砂糖)
3/7	一	手工水餃(麵粉、青蔥、豬肉、高麗菜、薑) 薏仁漿(薏仁、二砂糖)	關東煮(黑輪、紅蘿蔔、白蘿蔔)
3/8	二	玉米蛋餅(蛋餅皮、玉米粒、蛋) 米漿(米、花生、二砂糖)	一口餃(麵粉、青蔥、豬肉、高麗菜、薑) 豆漿(黃豆、二砂糖)
3/9	三	薯餅(馬鈴薯、太白粉、鹽巴) 黑豆漿(黑豆、二砂糖)	奶油車輪餅(麵粉、奶油、二砂糖) 決明子茶(決明子、二砂糖)
3/10	四	玉米餡餅(麵粉、玉米、豬肉、高麗菜、薑) 薏仁漿(薏仁、二砂糖)	法國土司(吐司、鮮奶、蛋) 麥茶(大麥、二砂糖)
3/11	五	雙色三明治(吐司、草莓果醬、藍莓果醬) 黑豆漿(黑豆、二砂糖)	壽司(米、海苔、肉鬆) 枸杞養生茶(枸杞、紅棗、二砂糖)
3/14	一	關東煮(黑輪、紅蘿蔔、白蘿蔔)	總匯三明治(鮪魚、蛋、吐司) 豆漿(黃豆、二砂糖)
3/15	二	原味蛋餅(蛋餅皮、蛋、沙拉油) 豆漿(黃豆、二砂糖)	奶酥起司可頌(麵粉、奶酥、起司) 麥茶(大麥、二砂糖)
3/16	三	煎餃(麵粉、青蔥、豬肉、高麗菜、薑) 米漿(米、花生、二砂糖)	小北歐麵包(高筋麵粉、雞蛋、白砂糖、牛奶) 米漿(米、花生、二砂糖)
3/17	四	肉鬆蛋漢堡(漢堡麵包、蛋、肉鬆) 薏仁漿(薏仁、二砂糖)	蘿蔔糕(蘿蔔、沙拉油) 決明子茶(決明子、二砂糖)
3/18	五	玉米蛋餅(蛋餅皮、蛋、玉米) 黑豆漿(黑豆、二砂糖)手	奶酥厚片(吐司、奶酥醬) 豆漿(黃豆、二砂糖)
3/21	一	手工水餃(麵粉、青蔥、豬肉、高麗菜、薑) 米漿(米、花生、二砂糖)	蔥肉餅(高筋麵粉、蔥、豬肉) 決明子茶(決明子、二砂糖)
3/22	二	小雞塊(雞肉、沙拉油) 豆漿(黃豆、二砂糖)	粉圓豆花(粉圓、豆花、二砂糖)
3/23	三	蘿蔔糕(蘿蔔、沙拉油) 薏仁漿(薏仁、二砂糖)	小雞塊(雞肉、沙拉油) 米漿(米、花生、二砂糖)

3/24	四	夾蛋吐司(蛋、吐司) 米漿(米、花生、二砂糖)	蔥抓餅(麵粉、蔥、沙拉油) 豆漿(黃豆、二砂糖)
3/25	五	生日蛋糕(低筋麵粉、蛋、奶油) 豆漿(黃豆、二砂糖)	香鬆飯糰(白飯、香鬆) 麥茶(大麥、二砂糖)
3/28	一	奶酥厚片(吐司、奶酥醬) 黑豆漿(黑豆、二砂糖)	番薯粉角綠豆湯(番薯、綠豆)
3/29	二	手工抓餅(麵粉、沙拉油) 薏仁漿(薏仁、二砂糖)	葡萄乾饅頭(中筋麵粉、葡萄乾) 枸杞養生茶(枸杞、紅棗、二砂糖)
3/30	三	薯餅(吐司、奶酥醬) 米漿(米、花生、二砂糖)	大理石麵包(高筋麵粉、雞蛋、白砂糖、牛奶) 豆漿(黃豆、二砂糖)
3/31	四	玉米餡餅(麵粉、玉米、豬肉、高麗菜、薑) 豆漿(黃豆、二砂糖)	牙齒肉圓(地瓜粉、豬肉) 決明子茶(決明子、二砂糖)

◎本園一律使用國產豬肉食材