

9 月份點心表

110學年度第一學期

週次	日期	上午	下午
第一週	9月1日(三)	優格麵包、鮮乳	綠豆薏仁湯、芭樂
		麵粉、奶粉、優格醬、雞蛋、奶油	綠豆、薏仁
	9月2日(四)	南瓜珍穀粥	綜合小起司、豆漿、香蕉
		白飯、南瓜泥、豬絞肉、洋蔥、高麗菜	麵粉、牛奶、白糖、酵母、起司片
	9月3日(五)	陽春麵	雞蛋糕、柳營鮮乳、香蕉
		麵條、豆芽菜、肉絲	麵粉、牛奶、砂糖、無鹽奶油、泡打粉
第二週	9月6日(一)	玉米叻仔魚粥	蔓越莓優酪、葡萄
		玉米、叻仔魚、白飯、高麗菜、紅蘿蔔	水、椰果、乳粉、蔗糖、蔓越莓醬、草莓醬、乳清蛋白、柑橘果膠、柑橘纖維、鮮乳、嗜熱鏈球菌、德氏乳桿菌、比菲德氏龍根菌
	9月7日(二)	高麗菜水餃、LP33優酪乳	煉乳鬆餅、鮮乳、蘋果
		豬絞肉、高麗菜、餃子皮	煉乳、麵粉、泡打粉、雞蛋、砂糖、牛奶、奶油
	9月8日(三)	慶生蛋糕、柳營鮮乳	紅豆豆花、蘋果
		低筋麵粉、雞蛋、砂糖、植物油、奶油	紅豆、豆漿、豆花粉、砂糖、黑糖漿
	9月9日(四)	小籠包、糙米漿	黑糖乳酪饅頭、豆漿、芭樂
		豬絞肉、麵粉、蔥、薑、酵母、沙拉油、白胡椒粉	麵粉、黑糖、植物油、酵母、乳酪
	9月10日(五)	麻醬麵	肉排漢堡加蛋、芭樂
		麵條、芝麻醬、香油、肉絲	豬絞肉、洋蔥末、麵包粉、鹽、牛奶、雞蛋、漢堡麵包
	9月11日(六)	大白菜滷麵	蔬菜披薩、梨子
		大白菜、香菇、紅蘿蔔、胡椒粉、木耳、豬肉絲、麵條、雞蛋	洋蔥、蘑菇、花椰菜、小番茄、青椒、披薩餅皮、起司絲、番茄醬
第三週	9月13日(一)	廣東粥	AB乳果、芭樂
		白飯、雞蛋、絞肉、玉米粒、鹽、青菜	生乳、水、蔗糖、脫脂乳粉、鮮乳油、乳清蛋白、果膠、香料、洋菜、乳酸菌
	9月14日(二)	玉米濃湯	楓糖鬆餅、鮮乳、火龍果
		玉米粒、牛奶、奶油、馬鈴薯、紅蘿蔔、洋蔥、火腿、太白粉	楓糖漿、麵粉、泡打粉、雞蛋、砂糖、牛奶、奶油
	9月15日(三)	戚風蛋糕、原味燕麥	紅豆薏仁湯、火龍果
	低筋麵粉、雞蛋、砂糖、植物油、奶油	紅豆、薏仁	
	9月16日(四)	蘑菇鐵板麵	芋頭地瓜饅頭、豆漿、蘋果
		義大利麵、蘑菇、洋蔥、番茄醬、奶油	麵粉、酵母粉、植物油、地瓜、芋頭
	9月17日(五)	乾拌意麵	甜甜圈、蘋果
		胚芽意麵、肉絲、豆芽菜	麵粉、酵母、糖、奶油、雞蛋、鹽
第四週	9月22日(三)	紅豆麵包、柳營鮮乳	三色豆花、小番茄
		麵粉、雞蛋、鹽、糖、牛奶、奶油、酵母、蜜紅豆	布丁粉、雞蛋布丁豆花、巧克力布丁豆花、糖水
	9月23日(四)	鍋燒意麵	繽紛小豬頭、豆漿、芭樂
		意麵、雞蛋、貢丸、高麗菜、香菇、豬肉絲	麵粉、牛奶、白糖、酵母、起司片
	9月24日(五)	滷味	蘿蔔糕、糙米漿、芭樂
		豆干、高麗菜、米血、雞蛋	白蘿蔔、在來米粉、鹽、糖、白胡椒
第五週	9月27日(一)	雞肉捲、LP33優酪乳	原味優酪、梨子
		吐司、雞肉、美乃滋	水、乳粉、蔗糖、乳清蛋白、柑橘果膠、柑橘纖維、鮮乳、嗜熱鏈球菌
	9月28日(二)	煎餃	蜂蜜鬆餅、鮮乳、青龍蘋果
		豬絞肉、高麗菜、餃子皮	蜂蜜、麵粉、泡打粉、雞蛋、砂糖、牛奶、奶油
	9月29日(三)	小波蘿麵包、原味燕麥	紅豆湯圓、青龍蘋果
		麵粉、砂糖、奶粉、奶油、酵母	紅豆、砂糖、湯圓、黑糖塊
	9月30日(四)	昆布蔬菜粥	紅麴蔓越莓饅頭、豆漿、香蕉
		鴻禧菇、雪白菇、白飯、雞蛋、昆布、高麗菜	麵粉、砂糖、酵母、紅麴粉、蔓越莓乾

本園一律使用國產豬

設計者：許雯涵