

## 10 月份點心表

## 110學年度第一學期

週次	日期	上午	下午
第五週	10月1日(五)	米粉湯	地瓜拉餅、香蕉
		米粉、豬肉、高湯、芹菜末、胡椒粉、豆芽菜	地瓜、麵粉、鹽、砂糖
第六週	10月4日(一)	米苔目	AB乳果、蘋果
		米苔目、高麗菜、香菇、紅蘿蔔、豆芽菜、醬油膏	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
	10月5日(二)	玉米水餃、LP33優酪乳	煉乳鬆餅、鮮乳、芭樂
		豬絞肉、玉米、餃子皮	煉乳、麵粉、泡打粉、雞蛋、砂糖、牛奶、奶油
	10月6日(三)	慶生蛋糕、柳營鮮乳	綠豆薏仁湯、芭樂
		低筋麵粉、雞蛋、砂糖、植物油、奶油	綠豆、薏仁
10月7日(四)	魚片蔬菜粥	胚芽起司捲、豆漿、蘋果	
	魚片、高麗菜、紅蘿蔔、白飯	小麥胚芽、麵粉、牛奶、白糖、酵母、起司片	
10月8日(五)	陽春麵	法式吐司、蘋果	
	麵條、豆芽菜、肉絲	吐司、鮮奶、雞蛋、奶油	
第七週	10月12日(二)	高麗菜水餃、糙米漿	楓糖鬆餅、蘋果
		豬絞肉、高麗菜、餃子皮	楓糖漿、麵粉、泡打粉、雞蛋、砂糖、牛奶、奶油
	10月13日(三)	戚風蛋糕、原味燕麥	仙草薏仁湯、蘋果
		低筋麵粉、雞蛋、砂糖、植物油、奶油	仙草凍、薏仁
10月14日(四)	豆腐煲冬粉	綜合小起司、豆漿、香蕉	
	豬肉、豆腐、香菇、紅蘿蔔、冬粉、洋蔥、醬油、木耳	麵粉、牛奶、白糖、酵母、起司片	
10月15日(五)	麻醬麵	原味蛋餅、香蕉	
	麵條、芝麻醬、香油、肉絲	蛋餅皮、雞蛋	
第八週	10月18日(一)	酸辣湯餃	原味優酪、芭樂
		紅蘿蔔、木耳、豆腐、水餃、雞蛋、玉米粉	水、乳粉、蔗糖、乳清蛋白、柑橘果膠、柑橘纖維、鮮乳、嗜熱鏈球菌
	10月19日(二)	玉米濃湯	蜂蜜鬆餅、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	蜂蜜、麵粉、泡打粉、雞蛋、砂糖、牛奶、奶油
	10月20日(三)	優格麵包、柳營鮮乳	紅豆薏仁湯、火龍果
麵粉、奶粉、優格醬、雞蛋、奶油		紅豆、薏仁	
10月21日(四)	玉米雞蓉粥	黑糖乳酪饅頭、豆漿、香蕉	
	白飯、雞胸肉、玉米粒、芹菜末、高湯	麵粉、黑糖、植物油、酵母、乳酪	
10月22日(五)	乾拌意麵	紅豆麵包、AB優酪乳、香蕉	
	胚芽意麵、肉絲、豆芽菜	麵粉、雞蛋、鹽、糖、牛奶、奶油、酵母、蜜紅豆	
第九週	10月25日(一)	肉絲板條	AB乳果、蘋果
		紅蘿蔔、高麗菜、木耳、豬肉絲、板條	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
	10月26日(二)	煎餃	原味鬆餅、鮮乳、橘子
		豬絞肉、高麗菜、餃子皮	麵粉、泡打粉、雞蛋、砂糖、牛奶、奶油
	10月27日(三)	小波蘿麵包、原味燕麥	綠豆豆花、橘子
麵粉、砂糖、奶粉、奶油、酵母		綠豆、豆漿、豆花粉、砂糖、黑糖漿	
10月28日(四)	高麗菜滑蛋麵線	繽紛小豬頭、豆漿、芭樂	
	高麗菜、雞蛋、麵線	麵粉、牛奶、白糖、酵母、起司片	
10月29日(五)	滷味	蘿蔔糕、芭樂	
	豆干、高麗菜、米血、雞蛋	白蘿蔔、在來米粉、鹽、糖、白胡椒	

本園一律使用國產豬

設計者：許雯涵