

4 月份點心表

110學年度第二學期

週次	日期	上午	下午
第八週	4月1日(五)	米粉湯	雞蛋糕、葡萄
		米粉、豬肉、高湯、芹菜末、胡椒粉、豆芽菜	麵粉、牛奶、砂糖、無鹽奶油、泡打粉
第九週	4月6日(三)	小菠蘿麵包、原味燕麥	紅豆豆花
		麵粉、砂糖、奶粉、奶油、酵母	紅豆、豆漿、豆花粉、砂糖、黑糖漿
	4月7日(四)	高麗菜滑蛋麵線	芋頭地瓜饅頭、豆漿、蘋果
		高麗菜、雞蛋、麵線	麵粉、酵母粉、植物油、地瓜、芋頭
4月8日(五)	乾拌意麵	蘿蔔糕、糙米漿、蘋果	
	胚芽意麵、肉絲、豆芽菜	白蘿蔔、在來米粉、鹽、糖、白胡椒	
第十週	4月11日(一)	廣東粥	原味優酪、芭樂
		白飯、雞蛋、絞肉、玉米粒、鹽、青菜	水、乳粉、蔗糖、乳清蛋白、柑橘果膠、柑橘纖維、鮮乳、嗜熱鏈球菌
	4月12日(二)	煎餃、LP33優酪乳	楓糖鬆餅、鮮乳、芭樂
		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
	4月13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	
4月14日(四)	鍋燒意麵	紅麴蔓越莓饅頭、豆漿、香蕉	
	意麵、雞蛋、貢丸、高麗菜、香菇、豬肉絲	麵粉、砂糖、酵母、紅麴粉、蔓越莓乾	
4月15日(五)	麻醬麵	玉米蛋餅、香蕉	
	麵條、芝麻醬、香油、肉絲	蛋餅皮、雞蛋、玉米	
第十一週	4月18日(一)	蘑菇鐵板麵	AB乳果、蘋果
		義大利麵、蘑菇、洋蔥、番茄醬、奶油	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
	4月19日(二)	玉米水餃、糙米漿	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
	4月20日(三)	戚風蛋糕、原味燕麥	三色豆花、芭樂
低筋麵粉、雞蛋、砂糖、植物油、奶油		布丁粉、雞蛋布丁豆花、巧克力布丁豆花、糖水	
4月21日(四)	玉米雞蓉粥	繽紛小豬頭、豆漿、蘋果	
	白飯、雞胸肉、玉米粒、芹菜末、高湯	麵粉、牛奶、白糖、酵母、起司片	
4月22日(五)	陽春麵	起司玉米小餐包、蘋果	
	麵條、豆芽菜、肉絲	麵粉、砂糖、奶油、起司、玉米	
第十二週	4月25日(一)	酸辣湯餃	原味優酪、蘋果
		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
	4月26日(二)	高麗菜水餃、AB優酪乳	蜂蜜鬆餅、鮮乳、芭樂
		豬絞肉、高麗菜、餃子皮	蜂蜜、麵粉、泡打粉、雞蛋、砂糖、牛奶、奶油
	4月27日(三)	優格麵包、柳營鮮乳	紅豆薏仁湯、芭樂
麵粉、奶粉、優格醬、雞蛋、奶油		紅豆、薏仁	
4月28日(四)	南瓜珍穀粥	胚芽起司捲、豆漿、蘋果	
	白飯、南瓜泥、豬絞肉、洋蔥、高麗菜	小麥胚芽、麵粉、牛奶、白糖、酵母、起司片	
4月29日(四)	滷味	紅豆麵包、蘋果	
	豆干、高麗菜、米血、雞蛋	麵粉、雞蛋、鹽、糖、牛奶、奶油、酵母、蜜紅豆	

本園一律使用國產豬

設計者：許雯涵