



臺南市快樂托嬰中心 114 學年度第一學期 8 月份餐點表

(1 歲 5 個月~2 歲)

日期	星期	上午點心	午 餐	下午點心	餐點類別檢核				
					糧類	全穀雜	肉類	豆魚蛋	蔬菜類
8/1	五	玉米蛋花湯+鳳梨	小米飯+台式三杯雞(雞腿肉. 九層塔)+炒高麗菜+薑絲蛤蜊湯	春雨味噌湯	✓		✓	✓	✓
8/4	一	芝麻饅頭+芭樂	糙米飯+白玉燴雙菇(白蘿蔔. 杏鮑菇. 金針菇)+蒜香尼龍菜+豆薯蛋花湯	時蔬雞絲麵	✓		✓	✓	✓
8/5	二	蔬菜天婦羅湯+西瓜	日式里肌炒麵(高麗菜. 小白菜. 紅蘿蔔. 豬肉. 香菇. 洋蔥. 木耳)+馬鈴薯排骨湯	浮水魚羹	✓		✓	✓	✓
8/6	三	絲瓜麵線+西瓜	胚芽飯+泰式打拋豬(豬絞肉. 番茄. 九層塔)+炒油菜+蒜頭蚵仔湯	奶酥麵包+牛奶	✓		✓	✓	✓
8/7	四	莧菜豆腐羹+蘋果	海鮮鍋燒意麵(魚丸. 魚柳. 蛤蜊. 肉絲. 高麗菜. 豆芽菜. 木耳)	雞肉玉米粥	✓		✓	✓	✓
8/8	五	鮮肉包+蘋果	筍絲鮮魚粥(魚柳. 玉米. 紅蘿蔔絲. 香菇. 筍絲)+肉鬆	綠豆湯	✓		✓	✓	✓
8/11	一	全麥饅頭+芭樂	五行蔬菜拌飯(菜豆. 紅蘿蔔絲. 玉米粒. 木耳. 雞蛋. 香菇)+紫菜菇菇湯	高麗菜鹹粥	✓		✓	✓	✓
8/12	二	菇菇濃湯+芭樂	白飯+筍干扣肉(筍子. 豬肉)+炒小白菜+枸杞香菇雞湯	蘿蔔關東煮	✓		✓	✓	✓
8/13	三	鯖魚玉米粥+鳳梨	紅燒軟骨麵(紅白蘿蔔. 香菇. 豬軟骨. 小白菜)	葡萄吐司+牛奶	✓		✓	✓	✓
8/14	四	古早味布丁+芭樂	高麗菜水餃(高麗菜. 豬絞肉)+玉米濃湯	紅豆紫米湯	✓		✓	✓	✓
8/15	五	豆漿+西瓜	紅藜飯+洋芋豬肉咖哩(馬鈴薯. 紅蘿蔔. 豬肉. 花椰菜)+刺瓜魚丸湯	白菜魚丸冬粉湯	✓		✓	✓	✓
8/18	一	黑糖饅頭+鳳梨	白飯+雙菇醬滷油豆腐(香菇. 杏鮑菇. 油豆腐)+清炒大白菜+青菜蛋花湯	當歸麵線	✓		✓	✓	✓
8/19	二	豆漿+芭樂	古早味肉燥乾麵(滷豆干. 海帶. 豆芽菜. 小白菜)+豆薯貢丸湯	滑蛋肉末粥	✓		✓	✓	✓
8/20	三	雞蓉豆腐羹+芭樂	和風壽司飯(玉米. 海苔香鬆. 火腿. 蛋絲. 毛豆)+味噌豆腐湯	藍莓麵包+牛奶	✓		✓	✓	✓
8/21	四	銀絲卷+芭樂	日式親子丼飯(雞肉. 雞蛋. 洋蔥)+蒜炒高麗菜+雞骨冬瓜湯	古早味麵線糊	✓		✓	✓	✓
8/22	五	葡萄乾燕麥牛奶+蘋果	豬肉奶油和風湯麵(豬肉絲. 豆芽菜. 小白菜. 金針菇. 木耳. 雞蛋)	香菇筍絲粥	✓		✓	✓	✓
8/25	一	鮮奶饅頭+香蕉	日式時蔬炒烏龍(花椰菜. 豆皮. 秀珍菇. 香菇. 蛋絲)+什錦菌菇湯	薏仁湯	✓		✓	✓	✓
8/26	二	陽春麵+蘋果	芝麻飯+家常滷肉(滷肉. 滷蛋. 滷豆干)+奶香炒銀芽+紫菜蛋花湯	時蔬板條湯	✓		✓	✓	✓
8/27	三	翡翠魚片粥+蘋果	洋蔥雞肉蕎麥麵(番茄. 高麗菜. 大白菜. 紅蘿蔔. 香菇. 雞肉. 洋蔥)	鮮奶吐司+牛奶	✓		✓	✓	✓
8/28	四	芝麻包+芭樂	十穀飯+照燒翅小腿(小雞腿. 海帶)+黃瓜炒甜不辣+羅宋湯	玉米南瓜粥	✓		✓	✓	✓
8/29	五	蔬菜蘇打餅+牛奶+蘋果	和風燒肉丼(豬肉. 紅蘿蔔. 洋蔥)+蒜香高麗菜+味噌小魚乾豆腐湯	蔬菜水餃湯	✓		✓	✓	✓

★本園一律使用國產豬肉、雞肉及蛋 ★每日提供當季水果

★餐點內容以時令季節所取得的盛產食材為主，如遇特殊狀況(颱風、退貨、物價)，將會做適當調整，

且不另做公告，不便之處敬請見諒！

★本園有供應甲殼類、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質穀物、大豆、魚類等及其製品，

以上食材幼生如有禁忌，請主動告知老師！



快樂托嬰中心 副食品餐點表

5個月~1歲5個月

單週週次

雙週週次

星期一

雞茸玉耳粥

黑木耳、玉米筍、雞肉

蛋香鯛魚粥

雞蛋、胡蘿蔔、鯛魚

星期二

滑蛋小豬粥

胡蘿蔔、雞蛋、豬肉

青花小豬粥

綠花椰、豬肉、洋蔥

星期三

鯛魚翡翠粥

綠花椰、香菇、鯛魚

瓜瓜鮮魚粥

地瓜、鯛魚、黑木耳

星期四

瓜瓜咕雞粥

南瓜、胡蘿蔔、雞肉

鮮蔬咕雞粥

香菇、雞肉、玉米筍

星期五

地瓜豬豬粥

地瓜、香菇、豬肉

金瓜小寶粥

南瓜、豬肉、胡蘿蔔

※副食粥品採用慈心認證有機白米、國產豬肉每日鮮煮

※餐點表若因食材無法供應，則依當日購買食材進行微調。



本園所使用

台灣豬

Taiwan Pork Only



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration