臺中市私立德蕾莎幼兒園 108學年度第一學期十月份餐點表

日期	星期	早點9:00~9:30	午餐11:30~12:00	午點2:00~2:30
1	1	味噌魚片湯	野菇燴肉絲、糖醋黑木耳絲、季節時蔬、海帶豆腐蛋花湯	關東煮
2	=	南瓜燕麥米粥	番茄雞肉義大利麵、玉米濃湯	蔬菜蛋花魚湯麵
3	四	蘿蔔糕湯	紅燒獅子頭、吻仔魚炒蛋、季節時蔬、香菇雞湯	紅豆豆花
4	五	高麗菜魚粥	木須肉絲炒麵、貢丸排骨湯	小餐包、豆漿
5	六	八寶粥	醬爆雞丁、紅蘿蔔蛋、季節時蔬、香芹鮭魚湯	客家米苔目
7	1	南瓜濃湯	洋蔥豬柳、三色玉米、季節時蔬、海帶絲湯	玉米雞蓉粥
8	1	花生薏仁湯	五香滷雞腿、涼拌海帶絲、季節時蔬、餛飩湯	雞蛋麵線
9	=	高麗菜魚肉湯	咖哩雞肉飯、豆腐味噌湯	奶皇包、豆漿
10	四		网典口油肥	
11	五	國慶日連假		
14	1	地瓜粥	香香肉燥、糖醋甜不辣、季節時蔬、冬瓜排骨湯	銀絲卷、牛奶
15	11	香菇枸杞雞湯	肉末咖哩、五香豆干、季節時蔬、吻仔魚湯	清粥小菜
16	=	小米粥	日式炒烏龍麵、味噌鮭魚湯	茶葉蛋、麥茶
17	四	玉米濃湯	糖醋雞丁、玉米蛋、季節時蔬、香菇雞湯	薏仁豆花
18	五	雜糧饅頭、牛奶	海鮮燴飯、肉絲豆腐湯	蔬菜蛋花麵
21	1	地瓜紅蘿蔔粥	蔥爆豬柳、燴豆腐、季節時蔬、香芹排骨湯	番茄麵疙瘩
22	1	菇菇雞玉米粥	芹菜透抽、炒洋芋、季節時疏、海帶蛋花湯	絲瓜麵線
23	=	雞絲麵	手工水餃、蔬菜蛋花湯	野菇肉片粥
24	四	葡萄吐司、牛奶	洋芋滷肉、炒雙菇、季節時蔬、青木瓜排骨湯	古早味豆花
25	五	白木耳蓮子湯	烏龍湯麵、魯小翅腿、季節時蔬	芋頭粥
28	1	全麥土司、牛奶	洋蔥豬柳、紅燒豆腐、季節時蔬、黃豆芽湯	土魠魚羹麵
29	11	蔬菜蛋花麵	香酥魚排、玉米蛋、季節時蔬、肉羹湯	小餅乾、豆漿
30	11	菠菜雞肉粥	什錦肉絲炒飯、蘿蔔排骨湯	油豆腐米粉湯
31	四	虱目魚丸湯	香菇肉燥鴿子蛋、銀芽炒蘆筍、季節時蔬、陰瓜仔雞湯	花生豆花

[※]幼生如有不適用之餐點時,請提前告知園方以便安排。

[※]每日提供餐後水果,水果依季節時令變化。

[※]每日提供全穀根莖類、豆魚肉蛋類、蔬菜類。

臺中市私立德蕾莎托嬰中心 108學年度第一學期十月份餐點表

日期	星期	早點9:00~9:30	午餐11:30~12:00	午點2:00~2:30
1	1	味噌魚片湯	野菇燴肉絲、糖醋黑木耳絲、季節時蔬、海帶豆腐蛋花湯	大力水手肉肉菠菜粥
2	Ξ	南瓜燕麥米粥	番茄雞肉義大利麵、玉米濃湯	五行鮭魚炒飯
3	四	蘿蔔糕湯	紅燒獅子頭、吻仔魚炒蛋、季節時蔬、香菇雞湯	蠔油肉肉燴飯
4	五	高麗菜魚粥	木須肉絲炒麵、貢丸排骨湯	綠翡翠雞腿肉粥
5	六	八寶粥	醬爆雞丁、紅蘿蔔蛋、季節時蔬、香芹鮭魚湯	南瓜綜合蔬菜濃湯拉麵
7	1	南瓜濃湯	洋蔥豬柳、三色玉米、季節時蔬、海帶絲湯	動感噗噗豬肉地瓜粥
8	1	花生薏仁湯	五香滷雞腿、涼拌海帶絲、季節時蔬、餛飩湯	山藥雞蓉粥
9	=	高麗菜魚肉湯	咖哩雞肉飯、豆腐味噌湯	南瓜綜合蔬菜濃湯拉麵
10	四		岡鹿口油肥	
11	五	國慶日連假		
14	1	地瓜粥	香香肉燥、糖醋甜不辣、季節時蔬、冬瓜排骨湯	蕃茄蛋黄花麵線
15	11	香菇枸杞雞湯	肉末咖哩、五香豆干、季節時蔬、吻仔魚湯	大力水手肉肉菠菜粥
16	111	小米粥	日式炒烏龍麵、味噌鮭魚湯	五行鮭魚炒飯
17	四	玉米濃湯	糖醋雞丁、玉米蛋、季節時蔬、香菇雞湯	蠔油肉肉燴飯
18	五	雜糧饅頭、牛奶	海鮮燴飯、肉絲豆腐湯	綠翡翠雞腿肉粥
21	1	地瓜紅蘿蔔粥	蔥爆豬柳、燴豆腐、季節時蔬、香芹排骨湯	動感噗噗豬肉地瓜粥
22	11	菇菇雞玉米粥	芹菜透抽、炒洋芋、季節時疏、海帶蛋花湯	山藥雞蓉粥
23	111	雞絲麵	手工水餃、蔬菜蛋花湯	南瓜綜合蔬菜濃湯拉麵
24	四	葡萄吐司、牛奶	洋芋滷肉、炒雙菇、季節時蔬、青木瓜排骨湯	脆脆小黄瓜雞肉粥
25	五	白木耳蓮子湯	烏龍湯麵、魯小翅腿、季節時蔬	清燉肉肉烏龍麵
28	1	全麥土司、牛奶	洋蔥豬柳、紅燒豆腐、季節時蔬、黃豆芽湯	蕃茄蛋黃花麵線
29	1	蔬菜蛋花麵	香酥魚排、玉米蛋、季節時蔬、肉羹湯	大力水手肉肉菠菜粥
30	111	菠菜雞肉粥	什錦肉絲炒飯、蘿蔔排骨湯	五行鮭魚炒飯
31	四	虱目魚丸湯	香菇肉燥鴿子蛋、銀芽炒蘆筍、季節時蔬、陰瓜仔雞湯	蠔油肉肉燴飯

[※]幼生如有不適用之餐點時,請提前告知園方以便安排。

[※]每日提供餐後水果,水果依季節時令變化。

[※]每日提供全穀根莖類、豆魚肉蛋類、蔬菜類。

臺中市私立德蕾莎托嬰中心 108學年度第一學期十月份餐點表

日期	星期	早點9:00~9:30	午餐11:30~12:00 午點2:00~2:30	
1	11	味噌魚片湯	大力水手肉肉菠菜粥	
2	111	南瓜燕麥米粥	五行鮭魚炒飯	
3	四	蘿蔔糕湯	蠔油肉肉燴飯	
4	五	高麗菜魚粥	綠翡翠雞腿肉粥	
5	六	八寶粥	南瓜綜合蔬菜濃湯拉麵	
7	1	南瓜濃湯	動感噗噗豬肉地瓜粥	
8	11	花生薏仁湯	山藥雞蓉粥	
9	Ξ	高麗菜魚肉湯	南瓜綜合蔬菜濃湯拉麵	
10	四	國慶日連假		
11	五			
14	_	地瓜粥	蕃茄蛋黃花麵線	
15	=	香菇枸杞雞湯	湯 大力水手肉肉菠菜粥	
16	=	小米粥	五行鮭魚炒飯	
17	四	玉米濃湯	蠔油肉肉燴飯	
18	五	雜糧饅頭、牛奶	綠翡翠雞腿肉粥	
21	_	地瓜紅蘿蔔粥	動感噗噗豬肉地瓜粥	
22	1	菇菇雞玉米粥	山藥雞蓉粥	
23	11	雞絲麵	南瓜綜合蔬菜濃湯拉麵	
24	四	葡萄吐司、牛奶	脆脆小黄瓜雞肉粥	
25	五	白木耳蓮子湯	清燉肉肉烏龍麵	
28	_	全麥土司、牛奶	蕃茄蛋黃花麵線	
29	1	蔬菜蛋花麵	大力水手肉肉菠菜粥	
30	11	菠菜雞肉粥	五行鮭魚炒飯	
31	四	虱目魚丸湯	蠔油肉肉燴飯	

[※]幼生如有不適用之餐點時,請提前告知園方以便安排。

[※]每日提供餐後水果,水果依季節時令變化。

[※]每日提供全穀根莖類、豆魚肉蛋類、蔬菜類。