**臺北市私立達德兒童課後照顧服務中心113學年度第一學期8月份餐點表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **日期** | **一** | **二** | **三** | **四(8/1)** | **五(8/2)** |
| **午餐** |  | **豆干炒肉絲****紅蘿蔔炒蛋****炒地瓜葉****金針海帶肉絲湯** | **三杯雞丁****魚板蒸蛋****高麗菜炒木耳****玉米濃湯** |
| **點心** | **油豆腐細粉** | **廣東粥** |
| **日期** | **一(8/5)** | **二(8/6)** | **三(8/7)** | **四(8/8)** | **五(8/9)** |
| **午餐** | **豆腐燒鯛魚****洋蔥炒蛋****空心菜炒磨菇****青菜蕃茄蛋花湯** |  | **高麗菜水餃****滷蛋****鮭魚豆腐味噌湯** | **馬鈴薯紅燒肉****吻仔魚炒蛋****高麗菜炒蕃茄****海帶芽排骨湯** | **麵筋滷肉****洋蔥炒蛋****莧菜炒小魚****綠竹筍雞湯** |
| **點心** | **綠豆麥片粥** | **香菇雞絲麵** | **皮蛋瘦肉粥** | **小饅頭、米漿** | **香菇肉絲冬粉** |
| **日期** | **一(8/12)** | **二(8/13)** | **三(8/14)** | **四(8/15)** | **五(8/16)** |
| **午餐** | **馬鈴薯紅燒肉****鮮肉蒸蛋****炒菠菜****香菇雞湯** |  | **滷海帶豆干****洋蔥炒蛋****炒花椰菜****冬瓜蛤蜊湯** | **毛豆炒肉絲****蕃茄炒蛋****高麗菜炒紅蘿蔔****豆腐鱈魚丸湯** | **紅燒豆腐魚片****絞肉烘蛋****炒青江菜****紫菜排骨湯**  |
| **點心** | **餛飩麵** | **紅豆麥片粥** | **綜合甜不辣** | **肉羹麵** | **小熱狗、豆漿** |
| **日期** | **一(8/19)** | **二(8/20)** | **三(8/21)** | **四(8/22)** | **五(8/23)** |
| **午餐** | **紅蘿蔔燒肉****吻仔魚炒蛋****金針菇炒木耳****青菜豆腐蛋花湯** |  | **油豆腐燒滷肉****肉絲炒蛋****炒花椰菜****玉米蛋花湯** | **南瓜豆腐煲****絞肉烘蛋****炒空心菜****香菇雞湯** | **豆干炒牛肉絲****蝦仁炒蛋****炒青江菜****南瓜濃湯** |
| **點心** | **綠豆地瓜粥** | **肉羹米粉湯** | **雞絲麵** | **肉絲海鮮粥** | **紅豆地瓜湯** |
| **日期** | **一(8/26)** | **二(8/27)** | **三(8/28)** | **四(8/29)** | **五(8/30)** |
| **午餐** | **馬鈴薯燉肉****蝦仁炒蛋****開陽白菜****味噌鯛魚豆腐湯** |  | **高麗菜水餃****滷蛋****豆腐鮮魚湯** | **青豆炒雞丁****魚板蒸蛋****高麗菜炒草菇****玉米濃湯** | **豆腐燒鯛魚****洋蔥炒蛋****小白菜炒蘑菇****蘿蔔排骨湯** |
| **點心** | **吻仔魚粥** | **奶黃包、牛奶** | **海鮮烏龍麵** | **油豆腐細粉** | **蘿蔔甜不辣** |
| **◎每日均有時鮮水果，每週主食均有白米、糙米、麵條、地瓜飯…等全穀雜糧類搭配。****◎本中心採用安全食材供應。一律使用國產豬肉牛肉食材。咖哩食材使用日本福岡縣咖哩。****◎本中心提供之甜湯及飲品，皆以無糖或微糖為調製原則。****◎時蔬：高麗菜、白菜、地瓜葉、青江菜、莧菜、菠菜、花椰菜、娃娃菜、空心菜…等。****◎時令水果：蘋果、香蕉、芭樂、木瓜、葡萄、芒果…等。****◎因季節天氣變化的影響，若因當日的食品在市場上無法供應，其當日的食品由同類的食品來供應。** |