

## 2024 年四月份點心表

	週一	週二	週三	週四	週五
日期	1	2	3	4	5
上午	碗粿/ 麥茶	蛋餅/ 豆漿	土魷魚羹麵		
食材	在來米漿、絞肉、油蔥酥、麥茶	蛋皮、雞蛋、黃豆	土魷魚、筍絲、雞蛋、白菜、油麵		
下午	海苔壽司 菊花蜜茶	仙草凍	泡芙 牛奶		
食材	海苔、白米、肉鬆、黃瓜、蠔絲	仙草凍	麵粉、雞蛋、奶油、牛奶		
水果	小玉西瓜	蘋果	香瓜		
日期	8	9	10	11	12
上午	麻油蛋 肉絲麵線	義大利螺旋麵	土司加蛋 麥茶	肉絲麵線	生日蛋糕
食材	麵線、豬肉絲、雞蛋、枸杞	螺旋麵、義大利醬、玉米、番茄、豬絞肉	吐司、雞蛋、麥茶	麵線、蘑菇、油菜、豬肉絲、雞蛋	雞蛋、麵粉、布丁、奇異果、甜桃、蘋果、奶油
下午	起司蛋餅 豆漿	蜂蜜蛋糕 米漿	奶酥餐包 牛奶	小肉包 決明子茶	總匯三明治
食材	餅皮、雞蛋、起司、黃豆	麵粉、雞蛋、牛奶、蜂蜜、糙米	麵粉、雞蛋、牛奶、奶酥	麵粉、絞肉、高麗菜、決明子	吐司、豬肉、雞蛋
水果	小玉西瓜	蘋果	香瓜	芭樂	奇異果、蘋果
	週一	週二	週三	週四	週五
日期	15	16	17	18	19
上午	小堡加玉米 蛋 麥茶	湯包 味增豆腐湯	玉米濃湯餃	什錦烏龍麵	玉米雞肉粥
食材	玉米、雞蛋、麵粉、麥茶	麵粉、豬絞肉、蔥、高麗菜、豆腐、海帶芽	麵皮、豬絞肉、玉米、保久乳、紅蘿蔔	烏龍麵、豬肉絲、白菜、雞蛋、香菇	玉米、雞肉、豆芽菜、白菜、白米
下午	玉子燒壽司 豆漿	高麗菜捲湯	大理石麵包 牛奶	玉兔包 米漿	帕瑪森麵包 決明子茶
食材	白米、海苔、雞蛋、黃豆	高麗菜、蘿蔔、凍豆腐、玉米、貢丸	麵粉、牛奶、雞蛋	麵粉、雞蛋、綠豆椪、糙米	麵粉、雞蛋、乳酪絲、決明子
水果	小玉西瓜	蘋果	香瓜	芭樂	木瓜

日期	22	23	24	25	26
上午	蔬菜麵線	皮蛋肉絲粥	蔬菜蛋餅	豬排蛋小堡 豆漿	排骨酥冬瓜麵
食材	麵線、高麗菜、香菇、豬肉絲、紅蘿蔔	白米、蔥、皮蛋、豬肉絲、白菜	白米、雞蛋、白菜	漢堡、雞蛋、豬肉、黃豆	油麵、豬排骨、冬瓜、青江菜
下午	一口餃	戚風蛋糕 豆漿	玉米蛋土司 牛奶	紅豆豆花	藍莓鬆餅 枸杞養生茶
食材	餅皮、豬絞肉、蔥	麵粉、牛奶、雞蛋、黃豆	吐司、雞蛋、玉米、牛奶	黃豆、紅豆、二砂糖	麵粉、雞蛋、牛奶、藍莓醬、枸杞
水果	小玉西瓜	蘋果	香瓜	芭樂	木瓜
日期	29	30			
上午	玉米香菇粥	法國吐司 麥茶			
食材	玉米、香菇、白米、紅蘿蔔絲、白菜、豬肉絲	吐司、煉乳、雞蛋、麥茶			
下午	港式小籠包 決明子茶	蘿蔔糕			
食材	餅皮、豬絞肉、蔥、決明子	蘿蔔絲、豬絞肉、米漿			
水果	小玉西瓜	蘋果			

※水果依季節或產量予以調整      ※本園一律使用國產豬牛肉食材

設計者:

幼兒園主任:

校長:

