




基隆市長興國民小學附設幼兒園 111 學年度第一學期 11 月份餐點表

日期	星期	早上點心	下午點心
11/1	二	魚片粥	蒸地瓜/香蕉
11/2	三	味噌拉麵	芋頭甜湯/蘋果
11/3	四	餛飩蛋花湯	日式蒸蛋/芭樂
11/4	五	生日蛋糕/麥茶	銀絲捲/橘子
11/7	一	鮭魚蛋吐司/枸杞茶	美味水煮蛋/芭樂
11/8	二	什錦湯麵	冬瓜菇菇湯/香蕉
11/9	三	蔬菜蛋花粥	香煎蘿蔔糕/蘋果
11/10	四	客家版條	燒賣/芭樂
11/11	五	小火鍋	綜合蔬菜湯/橘子
11/14	一	絲瓜雞蛋麵線	馬鈴薯玉米濃湯/芭樂
11/15	二	香菇肉羹湯	奶黃包/香蕉
11/16	三	螞蟻上樹	綜合滷味/蘋果
11/17	四	海鮮炒油麵	冬瓜丸片湯/芭樂
11/18	五	鮮蔬麵疙瘩	虎皮蛋糕/橘子
11/21	一	吐司夾肉/牛奶	高麗菜包/芭樂
11/22	二	高麗菜肉絲粥	香烤時蔬/香蕉
11/23	三	香菇雞湯麵線	鹽烤奶油馬鈴薯/蘋果
11/24	四	玉米番茄排骨湯	綠豆湯/芭樂
11/25	五	雙菇炒雞絲麵	蘿蔔紫菜湯/橘子
11/28	一	鮮肉包/枸杞茶	香酥蔥抓餅/芭樂
11/29	二	清粥小菜	關東煮/香蕉
11/30	三	義式番茄螺旋麵	味噌豆腐湯/蘋果

- 本園一律使用國產豬肉、雞肉食材，請安心食用。
- 點心與午餐的餐點表，皆有公布在長興國小網站及校園食材登陸平台，家長可以上網參考。

餐點管理  護理師  園主任  校長 

已詳閱 111 年 11 月〈基隆市長興國民小學附設幼兒園〉餐點內容，如您對於我們的餐點有任何意見，請將您的意見填寫於下列空白處，以做為我們日後餐點設計之參考。謝謝您的合作！

班級- _____ 幼兒姓名- _____ 家長簽章- _____

基隆市長興國民小學附設幼兒園 111 學年第一學期餐點設計表第十週

日期	星期	上午點心	下午點心	食材名稱及份量	
111 · 11 · 1	二	魚片粥	蒸地瓜/香蕉	白米 1.2 公斤 雞蛋 1 公斤 魚肉片 1.5 公斤(自購) 芹菜 0.2 公斤	地瓜 6 公斤 香蕉 35 根
111 · 11 · 2	三	味噌拉麵	芋頭甜湯/蘋果	烏龍麵 3.5 公斤 雞蛋 1 公斤 豆腐 2 盒 味噌 4 小包 蔥 0.02 公斤	芋頭 2.5 公斤 二號砂糖 0.5 公斤 蘋果 12 顆
111 · 11 · 3	四	餛飩蛋花湯	日式蒸蛋/芭樂	餛飩 15 盒(12 入) 小白菜 1 公斤 雞蛋 0.5 公斤 香油 適量(庫存)	雞蛋 2.5 公斤 雞胸肉 0.5 公斤 (庫存) 玉米粒 2 罐 紅蘿蔔 2 條 乾香菇 適量(自購) 玉米筍 0.5 公斤 芭樂 12 顆
109 · 11 · 4	五	生日蛋糕/麥茶	銀絲捲/橘子	生日蛋糕*4-(昶錡) (12 吋*4) 麥茶 0.3 公斤	銀絲捲 105 個 橘子 13 顆

基隆市長興國民小學附設幼兒園 111 學年第一學期餐點設計表第十一週

日期	星期	上午點心	下午點心	食材名稱及份量	
111 · 11 · 7	一	鮭魚蛋吐司/ 枸杞茶	美味水煮蛋/ 芭樂	白吐司 11 包(昶錡) 鮭魚罐 3 罐(自購) 雞蛋 1.5 公斤 枸杞茶 0.3 公斤	雞蛋 105 顆 芭樂 12 顆
111 · 11 · 8	二	什錦湯麵	冬瓜菇菇湯/ 香蕉	油麵 3.5 公斤 高麗菜 1 公斤 紅蘿蔔 1 條 肉絲 0.5 公斤(庫存) 木耳 0.5 公斤 洋蔥 0.5 公斤 雞蛋 1 公斤	冬瓜 1.5 公斤 雪白菇 0.5 公斤 鴻喜菇 0.5 公斤 小貢丸 0.6 公斤 貢丸 0.3 公斤(庫存) 薑 0.02 公斤 香蕉 35 根
111 · 11 · 9	三	蔬菜蛋花粥	香煎蘿蔔糕/ 蘋果	白米 1.5 公斤 雞蛋 0.6 公斤 紅蘿蔔 1 條 高麗菜 0.5 公斤 芹菜 0.02 公斤 玉米粒 1 罐	蘿蔔糕 7 公斤 蘋果 12 顆
111 · 11 · 10	四	客家板條	燒賣/芭樂	肉絲 0.5 公斤(庫存) 板條 3.5 公斤 紅蘿蔔 1 條 高麗菜 0.6 公斤 蔥 0.02 公斤 豆芽菜 0.6 公斤 乾香菇 適量(庫存)	燒賣 105 個 芭樂 12 顆
111 · 11 · 11	五	小火鍋	綜合蔬菜湯/ 橘子	高麗菜 0.6 公斤 肉片 1 公斤(自購) 金針菇 0.6 公斤 玉米 8 根 油豆腐 0.6 公斤 小貢丸 1 公斤 紅蘿蔔 2 條 柴魚片 2 小包 (1 包 0.02 公斤)	紅蘿蔔 1 根 白蘿蔔 1 根 洋蔥 0.5 公斤 玉米 10 根 雪白菇 0.5 公斤 高麗菜 1 公斤 橘子 13 顆

基隆市長興國民小學附設幼兒園 111 學年第一學期餐點設計表第十二週

日期	星期	上午點心	下午點心	食材名稱及份量	
111 · 11 · 14	一	絲瓜雞蛋麵 線	馬鈴薯玉米 濃湯/芭樂	絲瓜 3 公斤 白麵線 2 公斤 雞蛋 1 公斤 蔥 0.03 公斤 薑 0.03 公斤	玉米醬 3 罐 玉米粒 3 罐 馬鈴薯 0.5 公斤 紅蘿蔔 1 條 洋蔥 1 顆 無鹽奶油(庫存) 芭樂 12 顆
111 · 11 · 15	二	香菇肉羹湯	奶黃包/香蕉	肉羹 2.5 公斤 乾香菇適量(庫存) 木耳 0.3 公斤 雞蛋 0.6 公斤 紅蘿蔔 1 條 香油適量(庫存)	奶黃包 105 顆 香蕉 35 根
111 · 11 · 16	三	螞蟻上樹	綜合滷味/蘋 果	冬粉 1.5 公斤 絞肉 0.5 公斤(庫存) 小白菜 0.5 公斤 芹菜 0.03 公斤 豆芽菜 0.3 公斤 紅蘿蔔 1 條	白蘿蔔 1 條 紅蘿蔔 1 條 甜玉米 8 根 小貢丸 1 公斤 柴魚片 2 小包 甜不辣 0.5 公斤 竹輪 0.5 公斤 蘋果 12 顆
111 · 11 · 17	四	海鮮炒油麵	冬瓜丸片湯/ 芭樂	油麵 3.5 公斤 肉絲 0.5 公斤(自購) 竹輪 0.6 公斤 小白菜 1 公斤 洋蔥 1 顆 紅蘿蔔 1 條 木耳 0.3 公斤 蔥 0.02 公斤	冬瓜 2 公斤 貢丸 2 公斤 薑 0.02 公斤 鹽 適量 芭樂 12 顆
111 · 11 · 18	五	鮮蔬麵疙瘩	虎皮蛋糕/ 橘子	麵疙瘩 3.5 公斤 高麗菜 1 公斤 木耳 0.3 公斤 紅蘿蔔 1 條 乾香菇適量(庫存)	虎皮蛋糕 102 個(昶錡) 橘子 13 顆

基隆市長興國民小學附設幼兒園 111 學年第一學期餐點設計表第十三週

日期	星期	上午點心	下午點心	食材名稱及份量	
111 · 11 · 21	一	吐司夾肉/牛奶	高麗菜包/芭樂	白吐司 11 包(昶錡) 肉片 2 公斤(自購) 醬油 適量(庫存) 奶粉 適量(自購)	高麗菜包 105 個 芭樂 12 顆
111 · 11 · 22	二	高麗菜肉絲粥	香烤時蔬/香蕉	高麗菜 1 公斤 白米 1.5 公斤 紅蘿蔔 0.5 公斤 肉絲 0.5 公斤(自購) 玉米粒 2 罐	玉米筍 0.5 公斤 綠花椰菜 0.6 公斤 南瓜 1.5 公斤 馬鈴薯 0.5 公斤 櫛瓜 0.6 公斤 無鹽奶油 1 條 香蕉 35 條
111 · 11 · 23	三	香菇雞湯麵線	鹽烤奶油馬鈴薯/蘋果	雞胸肉 1 公斤(自購) 雞胸肉 1 公斤(庫存) 白麵線 1 公斤 紅蘿蔔 1 條 高麗菜 1 公斤 香菇 適量(庫存)	馬鈴薯 7 公斤 無鹽奶油 1 條 海鹽少許(庫存) 蘋果 12 顆
111 · 11 · 24	四	玉米番茄排骨湯	綠豆湯/芭樂	玉米條 10 根 白蘿蔔 1 條 紅蘿蔔 1 條 番茄 3 顆 洋蔥 0.5kg 排骨 2 公斤(自購) 鹽 適量	綠豆 0.8 公斤 二號砂糖 適量(庫存) 芭樂 12 顆
111 · 11 · 25	五	雙菇炒雞絲麵	蘿蔔紫菜湯/橘子	雞絲麵 25 包 高麗菜 0.5 公斤 紅蘿蔔 1 條 雞蛋 1 公斤 鴻喜菇 0.5 公斤 雪白菇 0.5 公斤 蔥 0.02 公斤 鹽巴 適量	紅蘿蔔 1 條 白蘿蔔 1 條 紫菜 適量(庫存) 鹽 適量 橘子 13 顆

基隆市長興國民小學附設幼兒園 111 學年第一學期餐點設計表第十四週

日期	星期	上午點心	下午點心	食材名稱及份量	
111 · 11 · 28	一	鮮肉包/枸杞 茶	香酥蔥抓餅/ 芭樂	鮮肉包 105 顆 枸杞茶 0.3 公斤	蔥抓餅 6 包 (1 包 10 入) 芭樂 12 顆
111 · 11 · 29	二	清粥小菜	關東煮/香蕉	海苔肉鬆 4 罐(自購) 白米 1.5 公斤 雞蛋 3 公斤 高麗菜 1.5 公斤 紅蘿蔔 2 條 蒜頭 0.02 公斤	鴿子蛋 100 顆 白蘿蔔 1 條 紅蘿蔔 1 條 玉米筍 0.5 公斤 小貢丸 1 公斤 乾香菇 適量 (庫存) 滷味包 2 包 (庫存) 香蕉 35 根
111 · 11 · 30	三	義式番茄螺 旋麵	味噌豆腐湯/ 蘋果	絞肉 0.5 公斤(自購) 義式番茄螺旋麵 4 包 番茄 4 顆 洋蔥 1 顆 紅蘿蔔 1 條 義大利紅醬 5 罐	豆腐 3 盒 雞蛋 1 公斤 味噌 4 小包 柴魚片 2 包 (一包 0.02 公斤) 蔥 0.02 公斤 蘋果 13 顆

餐點管理

教保員陳秀碧

護理師

護理師楊皓婷

園主任：

教師兼
幼兒園主任張玉宜

校長：

基隆市七堵區
長興國民小學校長鄭兆斌