餐別		h ha ha		本日熱量
星期	上午點心	午 餐 餐 點	下午點心	約 估
4/1	*蔬菜麵線		*紅豆薏仁粥	600大卡 全穀根莖 3.5份
(-)	麵線、芹菜、	白米、雞蛋、毛豆仁、豬肉、洋蔥	紅豆、薏仁、	油脂堅果 1.5份
	小白菜、紅蘿		白米 🕥	蔬菜 1份 乳品 0份
		*蘋果		水果 1份 豆魚蛋肉 1.5份
				I.00
	*蓮子豚肉粥	*番茄肉醬麵	*雞茸玉米冬粉	590大卡 全穀根莖 3.5份
(=)	蓮子、豬絞	白菜、番茄、白麵、洋蔥	玉米、高麗	油脂堅果 1.5份
	肉、枸杞、白		44 44 44	蔬菜 1份 乳品 0份
	米	* 芭樂	革	水果 1份 豆魚蛋肉 1.5份
				- M3(1, 110)
1/2				500 L F
			*蛋花細粉	580大卡 全穀根莖 3.5份
(三)		雞肉、美白菇、生香菇、青蔥、白麵條		油脂堅果 1.5份 蔬菜 1份
	小米		菜、香菇、雞	乳品 0份
		*葡萄	蛋、細粉	水果 1份 豆魚蛋肉 1.5份
4/4	清明連假			
(四)				
4/5	清明連假			
(五)				
				No.
	I			

**食材供應商佢鑫食品投保五仟萬產品責任險,檸檬樹未有更改菜單的權利

營養小常識-紫菜

紫菜含有胡蘿蔔素、鈣、鐵、鉀、碘、磷等營養素。紫菜易因為受潮而 變質,所以儲存須放入密封的袋子或罐子中,放在低溫乾燥的地方保存。

紫菜含有豐富的鐵與鈣,能改善貧血,並強化骨骼及牙齒;所含的碘則能 改善因缺碘而引起的甲狀腺腫大。而紫菜的蛋白質含量是一般植物的好幾倍, 且富含易於被人體吸收的碘,又易於消化;還含有可以降低有害膽固醇的牛磺 酸,有利於保護肝臟。

行标的记录 1 0110 1 17 17 17 17 17 17 17 17 17 17 17 17 1						
<u>餐別</u> 星期	上午點心	午 餐 餐 點	下午點心	本日熱量 約 估		
	豬肉、白麵、 木耳、高麗菜	*羅宋燉飯 白米、豬肉、番茄、洋蔥、西芹 *蘋果	*蘋果玉米粥 蘋果、玉米、 白米、小米	560大卡 全穀根莖 3.5份 油脂堅果 1.5份 蔬菜 1份 乳品 0份 水果 1份 豆魚蛋肉 1.5份		
	魚肉、南瓜、 白米、高麗菜	*紫菜湯麵 白菜、紫菜、白麵、 豬肉、 *芭樂	冬粉、雞肉、 香菇、青蔥	610大卡 全穀根莖 3.5份 油脂堅果 1.5份 蔬菜 1份 乳品 0份 水果 1份 豆魚蛋肉 1.5份		
4/10 (三)	雞蛋、白米、 青蔥、紅蘿蔔	*山藥雞肉湯麵 雞肉、洋蔥、山藥、金針菇、白麵 *香蕉	豬肉、青江	650大卡 全穀根莖 3.5份 油脂堅果 1.5份 蔬菜 1份 乳品 0份 水果 1份 豆魚蛋肉 1.5份		
4/11 (四)	烏龍麵、青 蔥、豬絞肉、	*豚肉燉飯 白米、豬肉、高麗菜、紅蘿蔔、玉米筍 *葡萄	*鮮菇麵線 鴻喜菇、麵 線、洋蔥、白 菜	560大卡 全穀根莖 3.5份 油脂堅果 1.5份 蔬菜 1份 乳品 0份 水果 1份 豆魚蛋肉 1.5份		
4/12 (五)	- , , , , , , , , , , , ,	*鮮魚豆腐湯麵 鮮魚、豆腐、山藥、白麵、紅蘿蔔 *香瓜	*小米蓮子粥 蓮子、枸杞、 小米、白米	580大卡 全穀根莖 3.5份 油脂堅果 1.5份 蔬菜 1份 乳品 0份 水果 1份 豆魚蛋肉 1.5份		

**食材供應商佢鑫食品投保五仟萬產品責任險,檸檬樹未有更改菜單的權利

Ⅰ 營養小常識-芭樂

■ 具有豐富的維他命C

芭樂的維他命C 是柑桔的8倍,香蕉、鳳梨、蕃茄、西瓜的30-80倍,也是人 類攝取維他命C的好來源,可以增加孩子的抵抗力,預防癌症發生,更是一種天然的鎮定劑,能 夠幫助對抗壓力,減少焦慮和不安的情緒。

餐別	L 午 町 、、	午	下午點心	本日熱量
星期	上午點心	午 餐 餐 點	1 十 點 心	約 估
4/15	*乾拌肉燥麵	*吻仔魚蛋花飯	*藜麥小米粥	550大卡 全穀根莖 3.5份
(-)	豬肉、香菜、	吻仔魚、雞蛋、白米、青蔥、小白菜 🔍	藜麥、小米、	油脂堅果 1.5份
	麵條、高麗菜		白米、紅蘿蔔	蔬菜 1份 乳品 0份
		*蘋果		水果 1份 豆魚蛋肉 1.5份
4/16	*蘿蔔雞茸冬粉	*鮮菇豚肉燉麵	*滑蛋粥	540大卡 全穀根莖 3.5份
(=)	冬粉、雞肉、	香菇、洋蔥、西芹、白麵、豬肉	白米、豬絞	油脂堅果 1.5份
	白蘿蔔、紅蘿		肉、雞蛋、高	蔬菜 1份 乳品 0份
	蔔	*葡萄	麗菜	水果 1份 豆魚蛋肉 1.5份
4/17	*地瓜蘋果粥	*什錦烏龍麵	*玉米蘿蔔粥	610大卡
(三)	白米、地瓜、	烏龍麵、洋蔥、高麗菜、豬肉、青蔥	玉米、小米、	全穀根莖 3.5份 油脂堅果 1.5份
	蘋果、毛豆仁		白米、紅蘿	蔬菜 1份 乳品 0份
		* 芭 樂	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	水果 1份 豆魚蛋肉 1.5份
			7114	立黑蛋闪 1.3切
4/18	*肉燥鮮蔬冬粉	*洋蔥豬肉麵	*菇菇豆腐粥	600大卡 全穀根莖 3.5份
(四)	冬粉、豬絞	豬肉、洋蔥、白麵、高麗菜、玉米	雞肉、豆腐、	油脂堅果 1.5份
	肉、青江菜、		鴻喜菇、白米	蔬菜 1份 乳品 0份
	紅蘿蔔	*蘋果		水果 1份 豆魚蛋肉 1.5份
4/19	*香菇雞肉麵	*藜麥豆仁燉飯	*豚肉冬粉	540大卡 全穀根莖 3.5份
(五)	香菇、黑木	藜麥、玉米、毛豆仁、白米	豬肉、青蔥、	油脂堅果 1.5份
	耳、白麵、雞		香菇、紅蘿	蔬菜 1份 乳品 0份
	肉、高麗菜	*香蕉	蔔、冬粉	水果 1份 豆魚蛋肉 1.5份
	1,75.,			
<u> </u>	<u> </u>	l		

**食材供應商佢鑫食品投保五仟萬產品責任險,檸檬樹未有更改菜單的權利

《養成良好的飲食習慣》

- 1. 定時、定量、不偏食、不亂吃零食。
- ▮ 2. 飯前洗手、飯後刷牙漱口。
 - 3. 不隨便將任何物品放入口內;掉在地上的食物不可吃。
 - 4. 不吃不乾淨食品。
- Ⅰ 5. 愛惜食物、不浪費;以快樂和感謝的態度來接受食物。
 - 6. 進餐時應細嚼慢嚥,不邊吃邊說話。
 - 7. 保持愉快進餐氣氛,進餐前後不做激烈運動。
- ▮ 8. 不邊吃邊玩或邊看電視。



餐別	例 1 在 图 2 本日熱量				
星期	上午點心	午 餐 餐 點	下午點心	約	估
4/22	*雞蛋麵線	*高麗菜燉飯	*豚肉香菇湯麵	540大卡 全穀根莖	3.5份
(-)	雞蛋、麵線、	高麗菜、白米、豬絞肉、紅蘿蔔、洋蔥	豬肉、香菇、	油脂堅果蔬菜	1.5份 1份
	青江菜、玉米		芹菜、白麵	乳品	0份
	笥	*葡萄	條、小白菜	水果 豆魚蛋肉	1份 1.5份
		72.			
4/23	*豆腐冬粉	*大滷湯麵	*玉米雞茸粥	600大卡 全穀根莖	3.5份
(=)	豬肉、冬粉、	豬肉、金針菇、木耳、紅蘿蔔、白麵、小白菜、雞蛋	雞肉、玉米	油脂堅果蔬菜	1.5份 1份
	韭菜、豆腐		粒、芹菜、白	乳品	0份
		*香瓜	米	水果 豆魚蛋肉	1份 1.5份
4/24	*白吐司	*蕃茄豬肉粥	*肉燥意麵	590大卡 全穀根莖	3.5份
(三)	*光泉無糖豆漿	豬肉、牛蕃茄、洋蔥、紅蘿蔔、白米	豬肉、青蔥、	油脂堅果蔬菜	1.5份
			意麵、青江菜	乳品	1份 0份
		*蘋果		水果 豆魚蛋肉	1份 1.5份
4/25	*番茄湯麵	*小米藜麥飯	*麻油雞茸麵線	600大卡 全穀根莖	3.5份
(四)	關廟麵、豬	小米、藜麥、白米、香菇、紅蘿蔔	白麵線、雞	油脂堅果	1.5份
	肉、番茄、芹		茸、麻油、	蔬菜 乳品	1份 0份
	菜	*香蕉	薑、高麗菜	水果 豆魚蛋肉	1份 1.5份
4/26	*山藥雜糧飯	*鮮魚燉麵	*蘋果玉米粥	580大卡	0.5%
(五)	山藥、十穀	鮮魚、玉米筍、高麗菜、白麵	蘋果、玉米、	全穀根莖 油脂堅果	3.5份 1.5份
	米、白米、地		白米、毛豆仁	蔬菜 乳品	1份 0份
	瓜	* 芭樂		水果豆魚蛋肉	1份 1.5份
				业杰虫内	1. 5 77
L				I	

**食材供應商佢鑫食品投保五仟萬產品責任險,檸檬樹未有更改菜單的權利

營養小常識-東方的黑巧克力-黑糖

黑糖也是甘蔗原料製作而成,為什麼它會比較健康?



原因就在製作過程中,黑糖的精製程度比較低,保留了不少礦物質及維生素,特別是鈣、鉀、鐵、鎂及葉酸等,這些正是精製白砂糖、冰糖裡所沒有的。營養專家一直在大力提倡回歸天然、粗制的飲食,黑糖就符合這種概念。

餐別	上午點心	午 餐 餐 點	下午點心	本日言	熱量
星期	工干品乙	十 食 食	•	約	估
4/29	*紫菜蛋花粥	*昆布雞肉燉麵	*香菇玉米冬粉	540大卡 全穀根莖	3.5份
(-)	白米、紫菜、雞	昆布、雞肉、薑、麵條、青江菜	玉米、紅蘿	油脂堅果 蔬菜	1.5份 1份
	蛋、豬肉		蔔、香菇、香	乳品	0份
		*蘋果	菇	水果 豆魚蛋肉	1份 1.5份
4/30	*苦茶油麵線	*豆腐豬肉燉飯	*紅白蘿蔔粥	580大卡 全穀根莖	3.5份
(=)	苦茶油、麵線、	木耳、豆腐、紅蘿蔔、豬肉 ~~~	白蘿蔔、紅蘿	油脂堅果 蔬菜	1.5份 1份
	枸杞、高麗菜		蔔、白米、雞	乳品	0份
		*芭樂	革	水果 豆魚蛋肉	1份 1.5份

**食材供應商佢鑫食品投保五仟萬產品責任險,檸檬樹未有更改菜單的權利

營養小常識-防疫不能忘了它 全穀雜糧有效護健康

國民健康署王英偉署長提醒,未精製的全穀雜糧類,對維護身體健康,提升抵抗力是很有幫助的。除了一般熟知的糙米、紫米、全麥土司之外,常被誤以為是蔬菜類的甘藷、馬鈴薯、芋頭、南瓜、山藥、蓮藕、紅豆、綠豆等,都是良好全穀雜糧類的來源。

每餐至少吃到自己拳頭大小的份量,並且儘量以「維持原態」食用,或1(全穀雜糧食物):2(白米飯)比例製作,就可以達到「1/3為未精製全穀雜糧」的營養需求。

國民健康署呼籲防疫期間聰明吃、快樂動,用健康的生活型態增強抵抗力

