## 臺中市私立惠明盲童育幼院菜單 114/10/18-114/10/24

10/10 ( > )	+ A	<u> </u>	히상	せせ	<b>.</b> 日	14 田	正 / 所	v) nF	五十 北京	, lorb:	tl E
10/18 (六)	主食	主菜	副菜	菜蔬	湯	水果	蛋白質	油脂	醣類	糖	熱量
早餐	包子				保久乳		21.19	15.35	60.5		464.91
中餐	消毒中午不供餐										0
晚餐	白飯	糖醋咕咾肉	玉米蒸蛋	時蔬	瑤柱雞湯		42.8	32	97.5		849.2
10/19(日)				<u></u>							
早餐	吐司/果醬/荷包蛋				鮮奶茶		23	18	72	10	582
中餐	糙米飯	彩椒燒雞	青花炒蝦仁	時蔬	冬瓜排骨湯	水果	36	28	116.5		862
晚餐	白飯	打拋豬	小黄瓜炒熱狗	時蔬	香菇肉絲湯		39.1	30	101		830.4
10/20 (-)											
早餐	饅頭/玉米蛋				保久乳		21.9	17.5	79.5		563.1
中餐	白飯	炸雞排	馬鈴薯咖哩	時蔬	大黄瓜湯	水果	34.4	29	112		846.6
晚餐	紫米飯	塔香鴨	絲瓜冬粉	時蔬	蓮藕排骨湯		33.7	26.5	106		797.3
10/21 (二)	1	,		<u> </u>		<b></b>					
早餐	黑胡椒鐵板麵				蔬菜貢丸湯		17.48	15.5	61.9		457.02
中餐	五穀飯	櫛瓜炒香腸	洋蔥炒蛋	時蔬	綠豆薏仁湯	水果	25.9	27.5	111.5	10	837.1
晚餐	白飯	鹹酥魚	黑胡椒豆腐	時蔬	冬瓜湯		40.4	34	89.5		825.6
10/22 (三)		•							•		
早餐	南瓜粥				 時蔬		13.1	17	69.5		483.4
中餐	什錦炒麵			時蔬	酸菜豬肚湯	水果	22.02	26.5	97.5		716.58
晚餐	糙米飯	鳥蛋肉燥	螞蟻上樹	時蔬	昆布黄豆芽湯		36.65	27.25	111.5		837.85
10/23 (四)		• • • •		<u>, , ,,, l</u>			ı		ı		
早餐	麻油雞肉麵線						14	12	65.5		426
中餐	白飯	可樂豬腳	香菇蒸蛋	時蔬	白蘿蔔湯	水果	34.3	27.5	111.5		830.7
晚餐	肉羹飯				- VE		17.8	11	79		486.2
10/24 (五)	L		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •			1	I	1	1	<u> </u>	
早餐	芋頭鹹粥				時蔬		14.09	11.35	73.5		158.51
中餐	白飯	三杯雞	金沙豆腐	時蔬	到皮辣椒雞湯	水果	41	37	98		497
晚餐	五穀飯	紅燒肉	白菜滷	時蔬	藥膳排骨湯		40.3	31	98.5		440.2

營養師:鄭惠靖

營養知識一點靈: 吃早餐重要,選早餐更重要!



古人云:「一日之計在於晨」,所以美好的一天,就從吃早餐開始吧!早餐不僅能幫助充飢, 補充體力,迎接嶄新的一天的工作和學習;同時,早餐也能提供學童成長所需的營養素,幫助發 育。根據台北醫學大學所做的研究調查顯示,每天吃早餐的學童平均成績比沒有吃早餐的學生成 績較佳,差距達2分以上。而且多年來一直都有研究證實,早餐對學業成績確實有正面的影響, 有吃早餐的學童在上課時較能集中精神、留心聆聽,閱讀能力、記憶力亦較不吃早餐者為佳,因 而間接影響學業成績註。經常不吃早餐的人,會容易出現胃腸方面的障礙,並且降低新陳代謝率 **,增加脂肪的堆積,而提高慢性疾病的風險。** 

早餐不一定要吃得多,重要的是要「吃得對」,要講求品質,一份營養的早餐,對我們及學 童的健康來說是十分重要的。

要吃出美味與健康兼具的早餐其實很容易,只要避免油脂含量過高、營養不均的早餐組合, 即可吃出健康滿分、活力加倍來!





