

114 上幼兒餐點調查家長回覆一覽表

早點新建議	回覆
巧克力饅頭*2	巧克力饅頭因含可可粉成分，可可含有咖啡因，因此無法提供。
湯包*2	詢問供應廠商有供應，預計 12 月供應
鐵板麵	烹調受限於園內的的烹調器皿，改以炒麵供應。
白醬造型貝殼麵	已經在 10/1 提供，往後會斟酌增加餐數
果汁	10/18 運動會及 10/31 校外教學及有供應，飲料供應以豆漿、及牛奶含鈣及蛋白質飲料為主。
希望清爽、勿太油	檢視烹調過程及使用食材無此現象。
午點新建議	回覆
酸種麵包、雞蛋糕、車輪餅	詢問供應廠商沒有供應，園內亦無設備製作，園內會以自製鬆餅取代。
穀物麥片	詢問供應廠商有供應，預計 12 月供應
抓餅*2、蔥油餅	在循環菜單內，會供應。
鮮奶	每周供應 2-3 次
布丁	屬高糖食品，供應受限。
蜜汁排骨	由午餐供應。

肉太多	4-6 歲幼兒每日需 2~3 份蛋白質食物，總量大約為 60~90 公克熟肉（或等值的蛋、豆、魚類），會由營養師把關，確定符合標準食攝取量。
-----	--

◎此次家長意見調查表家長回饋有關午餐的部分，會提供本校營養師參考。

◎早點最受歡迎的為瘦肉山藥薏米粥*5，其次是黑糖饅頭*4、干貝粥*4、鮮奶*4、蕃茄雞蛋麵線*4，幼兒喜愛之餐點，會斟酌加入以後之菜單。

◎最不受歡迎的依次為芋頭瘦肉粥*5、鮮蔬冬粉*3、鮮肉包*2、醬燒小肉包*2、豆漿*2，芋頭接受度不高，會採減量及減少供應次數，並請各班老師鼓勵幼兒嘗試新食物。

◎幼兒點心之設計乃依行政院教育部臺教授國部字第 1120029103A 號令頒訂之「幼兒園餐點食物內容及營養基準」設計，4-6 歲幼兒一日之熱量為 700 大卡，幼兒園供應之早點、午餐、午點熱量佔每日熱量之約為 4/9，且點心熱量應為正餐的 1/2。

◎供應須依循以下原則

*每日餐點必須包含六大類食物

(1)律採用國內在地之生鮮食材，當季、在地、多樣化食材，

(2)乳品若以豆漿代替，須增加小魚乾、豆腐..等含鈣量較高的食材。

(3)應盡量避免供應油飯、甜不辣、罐頭麵筋、肉鬆等高油糖鹽食品，每週不超過 2 次。

*.點心類：

(1)設計點心時，應盡量避免薯條及薯餅、夾心餅乾、市售布丁等**高油糖鹽食品**，每週不超過 1 次。

(2)甜品應以**低糖之全穀雜糧類**為宜，如綠豆湯、地瓜湯、紅豆湯、八寶粥、等。

(3)鼓勵幼兒多喝白開水，**不提供含糖飲料及含咖啡因飲品**，如麥芽飲品、紅茶、奶茶、各式茶凍。

(4)提供易咀嚼、易消化、少刺激的食物。