



埤頭鄉立幼兒園 110 年 1 月份園刊

1 月點滴



- ◎ 1/6(三)一月份壽星慶生。
- ◎ 1/8(五)大班參加”消防宣導活動”。
- ◎ 1/29(五)109 學年度第一學期結業式，上全天課。(2 月 1 日~109 學年度第二學期開學日)



腸病毒	流感	腸胃炎：腹瀉、嘔吐、諾羅病毒、輪狀病毒..等	發燒：一般感冒
在家休息 7 天並在回校園前請再就醫確認康復後方可到園所	請在家休息 5 天，克流感藥物服用完後無其他症狀方可到園所	休息到腸胃道症狀解除 48 小時後方可到園所	休息至幼童在未使用退燒藥物下或發燒緩解後 24 小時才返校

感染腸病毒如出現：嗜睡、意識不清、活動力降低、持續嘔吐、肌躍型抽搐、呼吸急促或心跳加快。請務必立即轉送大醫院接受適當治療，以免錯失治療的黃金時間 72 小時。

加強環境消毒 預防腸病毒：泡製 500ppm 含氯漂白水：市售漂白水 5 湯匙〈約 100cc〉加入 10 公升的自來水中〈大寶特瓶 1250cc，8 瓶即等於 10 公升〉

泡製 500ppm 含氯漂白水：市售漂白水 5 湯匙〈約 100cc〉加入 10 公升的自來水中〈大寶特瓶 1250cc，8 瓶即等於 10 公升〉



1 月餐點



日期	星期	早上點心	午餐	下午點心
1/4	一	鄉村拉麵	小米飯、醬燒麵腸、南瓜蒸蛋、炒青菜、當歸養生湯、水果	奶皇包、紅茶
1/5	二	皮蛋瘦肉粥	地瓜飯、辣子花生雞丁、南洋咖哩、薑絲鵝白菜、蘿蔔排骨湯	鍋貼、海芽湯
1/6	三	鮭魚蛋餅、牛奶	奶油雞肉義大利麵、竹筍炒三絲、百菇雞湯、水果	鮮肉細粉湯
1/7	四	時蔬麵線	蕎麥飯、蔥燒鮮魚、豆薯炒肉絲、炒青菜、翡翠海鮮羹	綠豆薏仁湯
1/8	五	飯糰、豆漿	海苔芝麻飯、薑絲豆醬燉鴨、鮮炒干片、炒青菜、蕃茄肉片湯、水果	蜂蜜鬆餅、麥茶
1/11	一	什錦湯麵	五穀飯、油悶香菇烤麩、奶焗鮮蔬、炒青菜、日式味噌湯	奶香饅頭、豆漿
1/12	二	燒餅夾蛋、枸杞茶	麥片飯、花生豬腳、玉米雞丁、炒青菜、鳳梨苦瓜雞湯	燒仙草
1/13	三	南瓜粥	肉絲蛋炒飯、關東煮、鮮菇肉片湯、水果	馬拉糕、牛奶
1/14	四	肉包、豆漿	紫米飯、薑汁蒸魚、蔥油肉醬、炒青菜、蕃茄蔬菜湯	什錦羹湯
1/15	五	榨菜肉絲湯	糙米飯、紅蘿蔔燉肉、金花粉蒸肉片、炒青菜、枸杞養生雞湯、水果	茶碗蒸
1/18	一	鮮蔬河粉湯	燕麥飯、蕃茄燒豆腐、鮮蔬炒蛋、炒青菜、冬瓜鮮菇湯、水果	奶香濃湯
1/19	二	蔥油餅、黑豆漿	胚芽飯、三杯栗子雞、海帶根炒肉絲、炒青菜、古早味蘿蔔湯	古早味湯麵
1/20	三	雞蓉玉米粥	蘑菇鐵板麵、鹽酥百菇、仙草雞湯、水果	麵煎餅、紅棗茶
1/21	四	湯餃	五穀飯、檸檬蒸魚、回鍋肉片、炒青菜、雞茸玉米濃湯	鮮菇排骨湯
1/22	五	鍋燒麵	薏仁飯、花雕雞、彩繪玉米筍、炒青菜、青木瓜燉排骨湯、水果	蓮子銀耳湯
1/25	一	咖哩炒米粉、鮮筍湯	小米飯、蜜糖烤雞排、豆漿蒸蛋、炒青菜、日式味噌湯、水果	鮭魚煎餅、紅棗茶
1/26	二	吻魚蔬菜粥	麥片飯、日式燒肉、鮮蔬雞柳、炒青菜、大滷湯	土魷魚粿
1/27	三	肉片土司、牛奶	什錦蛋炒飯、椒鹽拼盤、冬瓜蛤蜊湯、水果	綜合蔬菜湯
1/28	四	菜包、米漿	五穀飯、紅燒魚丁、腰果燴干片、炒青菜、養生紅棗雞湯	紅豆紫米湯
1/29	五	麵疙瘩	紫米飯、和風咖哩、蒙古炒肉、炒青菜、苦瓜排骨湯、水果	水煮玉米

(本園一律使用國產豬肉食材)

* 餐點有時會配合教學活動單元或節令不同而做更改，屆時不再另行通知敬請多多包涵。



埤頭鄉立幼兒園 110 年 1 月份園刊

1 月點滴



- ◎ 1/6(三)一月份壽星慶生。
- ◎ 1/8(五)大班參加”消防宣導活動”。
- ◎ 1/29(五)109 學年度第一學期結業式，上全天課。(2 月 1 日~109 學年度第二學期開學日)



腸病毒	流感	腸胃炎：腹瀉、嘔吐、諾羅病毒、輪狀病毒..等	發燒：一般感冒
在家休息 7 天並在回校園前請再就醫確認康復後方可到園所	請在家休息 5 天，克流感藥物服用完後無其他症狀方可到園所	休息到腸胃道症狀解除 48 小時後方可到園所	休息至幼童在未使用退燒藥物下或發燒緩解後 24 小時才返校

感染腸病毒如出現：嗜睡、意識不清、活動力降低、持續嘔吐、肌躍型抽搐、呼吸急促或心跳加快。請務必立即轉送大醫院接受適當治療，以免錯失治療的黃金時間 72 小時。

加強環境消毒 預防腸病毒：泡製 500ppm 含氯漂白水：市售漂白水 5 湯匙〈約 100cc〉加入 10 公升的自來水中〈大寶特瓶 1250cc，8 瓶即等於 10 公升〉

泡製 500ppm 含氯漂白水：市售漂白水 5 湯匙〈約 100cc〉加入 10 公升的自來水中〈大寶特瓶 1250cc，8 瓶即等於 10 公升〉



1 月餐點



日期	星期	早上點心	午餐	下午點心
1/4	一	鄉村拉麵	小米飯、醬燒麵腸、南瓜蒸蛋、炒青菜、當歸養生湯、水果	奶皇包、紅茶
1/5	二	皮蛋瘦肉粥	地瓜飯、辣子花生雞丁、南洋咖哩、薑絲鵝白菜、蘿蔔排骨湯	鍋貼、海芽湯
1/6	三	鮭魚蛋餅、牛奶	奶油雞肉義大利麵、竹筍炒三絲、百菇雞湯、水果	鮮肉細粉湯
1/7	四	時蔬麵線	蕎麥飯、蔥燒鮮魚、豆薯炒肉絲、炒青菜、翡翠海鮮羹	綠豆薏仁湯
1/8	五	飯糰、豆漿	海苔芝麻飯、薑絲豆醬燉鴨、鮮炒干片、炒青菜、蕃茄肉片湯、水果	蜂蜜鬆餅、麥茶
1/11	一	什錦湯麵	五穀飯、油悶香菇烤麩、奶焗鮮蔬、炒青菜、日式味噌湯	奶香饅頭、豆漿
1/12	二	燒餅夾蛋、枸杞茶	麥片飯、花生豬腳、玉米雞丁、炒青菜、鳳梨苦瓜雞湯	燒仙草
1/13	三	南瓜粥	肉絲蛋炒飯、關東煮、鮮菇肉片湯、水果	馬拉糕、牛奶
1/14	四	肉包、豆漿	紫米飯、薑汁蒸魚、蔥油肉醬、炒青菜、蕃茄蔬菜湯	什錦羹湯
1/15	五	榨菜肉絲湯	糙米飯、紅蘿蔔燉肉、金瓜粉蒸肉片、炒青菜、枸杞養生雞湯、水果	茶碗蒸
1/18	一	鮮蔬河粉湯	燕麥飯、蕃茄燒豆腐、鮮蔬炒蛋、炒青菜、冬瓜鮮菇湯、水果	奶香濃湯
1/19	二	蔥油餅、黑豆漿	胚芽飯、三杯栗子雞、海帶根炒肉絲、炒青菜、古早味蘿蔔湯	古早味湯麵
1/20	三	雞蓉玉米粥	蘑菇鐵板麵、鹽酥百菇、仙草雞湯、水果	麵煎餅、紅棗茶
1/21	四	湯餃	五穀飯、檸檬蒸魚、回鍋肉片、炒青菜、雞茸玉米濃湯	鮮菇排骨湯
1/22	五	鍋燒麵	薏仁飯、花雕雞、彩繪玉米筍、炒青菜、青木瓜燉排骨湯、水果	蓮子銀耳湯
1/25	一	咖哩炒米粉、鮮筍湯	小米飯、蜜糖烤雞排、豆漿蒸蛋、炒青菜、日式味噌湯、水果	鮭魚煎餅、紅棗茶
1/26	二	吻魚蔬菜粥	麥片飯、日式燒肉、鮮蔬雞柳、炒青菜、大滷湯	土魷魚粿
1/27	三	肉片土司、牛奶	什錦蛋炒飯、椒鹽拼盤、冬瓜蛤蜊湯、水果	綜合蔬菜湯
1/28	四	菜包、米漿	五穀飯、紅燒魚丁、腰果燻干片、炒青菜、養生紅棗雞湯	紅豆紫米湯
1/29	五	麵疙瘩	紫米飯、和風咖哩、蒙古炒肉、炒青菜、苦瓜排骨湯、水果	水煮玉米

(本園一律使用國產豬肉食材)

* 餐點有時會配合教學活動單元或節令不同而做更改，屆時不再另行通知敬請多多包涵。