

## 餐點的實施與管理

- 一、餐點內容：注重均衡的營養，(含魚、肉、蔬菜、水果、蛋類)，少吃甜食，  
避免吃刺激性食物(如茶、咖啡)。
- 二、餐點變化：儘量多變化，口味淡，並配合時令、季節、活動、幼兒喜好及採購狀況隨時調整。
- 三、設計原則：餐點設計參考「臺北市教育局編印的餐點設計」及「輔大生活應用科學系編印的幼稚園菜單設計」，設計時注意均衡的營養，餐點以自烹為原則，部份輔以現成食品。
- 四、採購原則：食品採購以安全可靠的廠商為採購對象，注重食物的衛生及新鮮。
- 五、餐具使用：為做好環保工作，園內餐具避免使用紙杯及保麗龍餐具，每位幼兒使用三色碗盛裝餐點，用畢帶回家清洗，如此可確保食具之清潔。
- 六、廚工管理：廚工每年做健康檢查(如胸部 X 光檢查、肝炎、皮膚等)，以確保幼兒飲食安全。