

台南市私立麻豆樂人幼兒園 110年2月份幼生菜單

※本園餐點採兩週輪替方式進行(單週:每月1.3.5週、雙週:每月2.4週)。※本園一律使用國產豬

※餐點設計採少油、少鹽、少糖為烹飪的健康三大原則。 ※蔬菜、水果以季節性出產品為主。

日期	上午點心 8:30		中午午餐 11:30		下午點心 15:10	
	餐點	食材	餐點	食材	餐點	食材
2/1 (一)	肉羹麵	肉絲 魚羹 蛋 柴魚片 關廟麵	麥片飯	米+麥片	鮮肉包 紫菜蛋花湯	鮮肉包 紫菜 蛋 蔥花
			南瓜燒肉	肉絲+南瓜+醬油		
			新鮮蔬菜	高麗菜+紅蘿蔔+蒜頭		
			大黃瓜貢丸湯	大黃瓜+貢丸		
			時令水果	香蕉 🍌		
2/2 (二)	翡翠魚粥	菠菜 魷仔魚 肉絲 白飯	麥片飯	米+麥片	榨菜肉絲麵	肉絲 榨菜絲 關廟麵
			瓜仔肉末	絞肉+醬瓜+蔥花		
			新鮮蔬菜	小黃瓜+木耳絲+蒜頭		
			百菇大骨湯	大骨+金針菇+秀珍菇+香菇+紅蘿蔔+蔥		
			時令水果	棗子 🍎		
2/3 (三)	鍋燒意麵	意麵 蛋 白菜 肉絲	麥片飯	米+麥片	綠豆薏仁湯	綠豆 薏仁
			豬肉燴飯	空心菜+火鍋肉片+沙茶醬+蒜頭		
			養生時蔬湯	高麗菜+紅蘿蔔+香菇+洋蔥		
			時令水果	芭樂 🍌 蘋果 🍏		
2/17 (三)						
2/4 (四)	蘿蔔糕蛋花湯	蘿蔔糕 蛋 油蔥酥 紅蘿蔔 白菜	麥片飯	米+麥片	蝦米米粉湯	蝦米 肉絲 米粉 韭菜
			木耳榨菜炒肉絲	木耳絲+榨菜絲+肉絲+蔥		
			新鮮蔬菜	紅蘿蔔+蛋+蔥花		
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋+蔥花		
			時令水果	芭樂 🍌 蘋果 🍏		
2/18 (四)						
2/5 (五)	雞蓉玉米粥	雞胸肉 玉米 蛋 白飯	芝麻飯	飯+芝麻	水煮蛋 白菜魚丸湯	蛋 白菜 小魚丸
			雙菇燒	香菇+杏鮑菇+洋蔥+絞肉+甜麵醬		
			菠菜豬肝湯	菠菜+豬肝+薑絲		
			新鮮蔬菜	青江菜+香菇+蒜頭		
			時令水果	橘子 🍊 芭樂 🍌		
2/19 (五)						
2/8 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶 吐司 牛奶	芝麻飯	白飯+芝麻	黑糖饅頭 麥茶	黑糖饅頭 麥茶
			冬瓜肉末	冬瓜+絞肉+蔥花+滷包		
			新鮮蔬菜	油菜+蒜頭		
			味噌豆腐湯	豆腐+味噌+蔥花+小魚乾		
			時令水果	橘子 🍊 芭樂 🍌		
2/22 (一)						
2/9 (二)	皮蛋瘦肉粥	皮蛋 鹹蛋 肉絲 蔥花	麥片飯	米+麥片	肉燥拉麵	絞肉 拉麵 白菜 魚板
			壽喜燒肉	肉片+金針菇+秀珍菇+魚板+蒜頭		
			新鮮蔬菜	牛番茄+蛋+蔥		
			青蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲+蒜苗		
			時令水果	蘋果 🍏 番茄 🍅		
2/23 (二)						
2/20 (六)	水餃蛋花湯	水餃 蛋 白菜	麥片飯	米+麥片	冬菜冬粉湯	冬菜 肉絲 貢丸 冬粉
			麻婆豆腐	豆腐+絞肉+豆瓣醬+蔥花		
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇+蒜頭		
			白蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔+貢丸+大骨		
			時令水果	芭樂 🍌 番茄 🍅		
2/24 (三)						
2/25 (四)	擔仔麵	肉絲 韭菜 關廟麵 蝦米	麥片飯	米+麥片	椰奶西米露	椰奶 西米露 花生 芋頭 地瓜
			咖哩雞肉燴飯	咖哩塊+雞胸肉+洋蔥+馬鈴薯+紅蘿蔔		
			筍絲肉絲湯	筍絲+肉絲+蔥花		
			時令水果	蘋果 🍏		
2/26 (五)	雲吞蛋花湯	雲吞 蛋 白菜	芝麻飯	白飯+芝麻	豆仁牛奶仙 草凍	八寶豆 仙草 牛奶
			破布子蒸魚	虱目魚肉+破布子+薑		
			新鮮蔬菜	冬白菜+扁魚+金針菇+紅蘿蔔		
			大頭菜丸子湯	大頭菜+香菇丸		
			時令水果	蘋果 🍏		

園長核章：



餐點設計：李緣惠