

台南市私立麻豆樂人幼兒園 110 年 04 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		中午午餐				下午點心	
	餐點	食材	餐點	食材			餐點	食材
4/1 (四)	雞蓉玉米粥	雞肉 玉米 白飯 蛋	麥片飯	米+麥片			榨菜肉絲麵	榨菜絲 關廟麵 肉絲
4/15 (四)			蒸蛋	蛋+油蔥酥+蟹味棒				
4/29 (四)			新鮮蔬菜	白花菜+香菇+蔥				
			黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸				
			時令水果	橘子	蘋果	香蕉		
4/16 (五)	肉燥拉麵	白菜 拉麵 蛋 肉絲	麥片飯	米+麥片			綠豆薏仁湯	綠豆 大薏仁
4/30 (五)			壽喜燒肉	肉片+香菇+百頁豆腐+秀珍菇+蔥花				
			新鮮蔬菜	韭菜花+木耳+蛋+蒜頭				
			瓜仔雞肉湯	醬瓜+雞胸肉+蔥段				
			時令水果	蘋果	香蕉			
4/19 (一)	滑蛋細麵	細麵 蛋 肉絲 蔥	麥片飯	米+麥片			蝦米肉絲米 粉湯	蝦米 肉絲 韭菜 米粉
			南瓜燒肉	南瓜+肉絲+蒜頭+蔥花				
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇				
			紫菜魚丸蛋花湯	紫菜+蛋+小魚丸+蔥花				
			時令水果	香蕉				
4/6 (二)	滑蛋細麵	細麵 蛋 高麗菜 肉絲 蛋	芝麻飯	飯+芝麻			鮮肉包 紫菜蛋花湯	鮮肉包 紫菜 蛋
4/20 (二)			醬爆肉絲	肉絲+醬料+胡蘿蔔+金針菇+蒜頭				
			新鮮蔬菜	高麗菜+香菇+蔥				
			金茸肉絲湯	金金菇+肉絲+豆苗				
			時令水果	橘子	番茄			
4/7 (三)	鍋燒意麵	意麵 火鍋丸 蛋 白菜	麥片飯	米+麥片			虱目魚粥	白飯 虱目魚 蒜頭酥 芹菜
4/21 (三)			木耳榨菜肉絲	肉絲+木耳+榨菜絲+蔥花				
			新鮮蔬菜	小黃瓜+胡蘿蔔絲+木耳				
			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲				
			時令水果	西瓜	蘋果			
4/8 (四)	酸辣湯餃	筍絲 蛋 豆腐 木耳 水餃	麥片飯	米+麥片			豆仁牛奶仙 草凍	仙草汁 八寶豆 牛奶 蛋糕 杯子蛋糕
4/22 (四)			粉蒸肉	芋頭+肉絲+蒸粉+蔥				
			新鮮蔬菜	清江菜+秀珍菇+蒜頭				
			虱目魚湯	虱目魚+芹菜+蒜頭酥				
			時令水果	橘子	蘋果			
4/9 (五)	清粥小菜	白飯 海苔肉鬆 紅蘿蔔 蛋	白飯	白飯			擔仔麵	韭菜 肉絲 蛋 關廟麵
4/23 (五)			咖哩雞肉燴飯	雞胸肉+馬鈴薯+紅蘿蔔+咖哩塊				
			清蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲+蒜苗				
			時令水果	蘋果	柳丁			
4/12 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	地瓜飯	米+地瓜			奶黃包 牛奶	奶黃包 牛奶
4/26 (一)			醬燒肉絲	肉絲+蜜汁醬+蒜頭+金針菇				
			新鮮蔬菜	高麗菜+香菇				
			金針肉絲湯	金針花+肉絲+蔥				
			時令水果	番茄	香蕉			
4/13 (二)	翡翠魷仔魚粥	白飯 菠菜 魷魚 蛋 肉絲	芝麻飯	飯+芝麻			麵線糊	紅麵線 筍絲 魚羹丸 木耳 扁魚
4/27 (二)			芥藍炒肉絲	芥藍菜+肉絲+蔥+沙茶醬				
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇+蒜頭				
			大頭菜湯	大頭菜+香菇丸+蔥				
			時令水果	香蕉	蘋果			
4/14 (三)	雲吞羹	雲吞 筍絲 蛋 蔥花	麥片飯	米+麥片			鍋燒雞絲麵	雞絲麵 火鍋丸 白菜 蛋
4/28 (三)			筍干燻肉	筍乾+絞肉+薑+蒜+蔥				
			新鮮蔬菜	番茄+蛋+豆腐+蔥花				
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋+蔥花				
			時令水果	西瓜	蘋果			

園長核章：

餐點設計：李緣惠