

台南市私立麻豆樂人幼兒園 110 年 8 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)。

※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
8/2 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	燕麥飯	米+燕麥		鮮肉包 紫菜蛋花湯	鮮肉包 紫菜 蛋 蔥花
8/16 (一)			醬爆肉絲	洋蔥+肉絲+蔥段			
8/30 (一)			新鮮蔬菜	高麗菜+蒜頭+蛋+香菇			
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋+蔥花			
			時令水果	8/2 香蕉🍌	8/16 蘋果🍏	8/30 芭樂🍌	
8/3 (二)	翡翠魚粥	菠菜 魷仔魚 肉絲 白飯	燕麥飯	米+燕麥		蝦米米粉湯	蝦米 肉絲 米粉 韭菜
8/17 (二)			蜜汁燒肉	蜜汁醬+絞肉+洋蔥+蔥花			
8/31 (二)			新鮮蔬菜	冬白菜+金針菇+扁魚			
			大黃瓜香菇湯	大黃瓜+香菇丸+蔥花			
			時令水果	8/3 紅龍果🍉	8/17 香蕉🍌	8/31 紅龍🍉	
8/4 (三)	蘿蔔粿湯	菜頭粿 白菜 油蔥酥 蛋	燕麥飯	米+燕麥		雞蓉玉米粥	雞肉 玉米 蛋 白飯
8/18 (三)			豬肉燴飯	肉片+空心菜+沙茶醬+蒜頭			
			大黃瓜貢丸湯	大黃瓜+貢丸+油蔥酥			
			時令水果	8/4 芭樂🍌	8/18 蘋果🍏		
8/5 (四)	香菇肉燥拉麵	香菇 肉絲 拉麵 白菜	燕麥飯	米+燕麥		紅豆薏仁湯	綠豆 薏仁 地瓜
8/19 (四)			滷味拼盤	肉絲+豆乾+海帶結+黑輪+香菇丸			
			新鮮蔬菜	菜豆+蒜頭+秀珍菇			
			菠菜豬肝湯	菠菜+豬肝+薑絲			
			時令水果	8/5 香蕉🍌	8/19 芭樂🍌		
8/6 (五)	滑蛋粥	蛋 肉絲 白飯 高麗菜 蔥花	芝麻飯	白飯+芝麻		水煮蛋 白菜魚丸湯	蛋 白菜 小魚丸 油蔥酥
8/20 (五)			醬燒雞肉	雞肉+洋蔥+蒜頭+壽喜燒醬+蔥段			
			新鮮蔬菜	牛番茄+蛋+蔥			
			豆腐味噌湯	豆腐+味噌+蔥花+小魚乾			
			時令水果	8/6 紅龍🍉	8/20 木瓜🍌		
8/9 (一)	肉羹麵	筍絲 肉羹丸 油麵	燕麥飯	米+燕麥		牛奶仙草凍 杯子蛋糕 蛋糕 冬奶	牛奶仙草 凍 杯子蛋糕 蛋糕 冬奶
8/23 (一)			瓜仔肉末	醬瓜+肉燥+蔥花			
			新鮮蔬菜	高麗菜+蒜頭+蛋			
			青蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲+蒜苗			
			時令水果	8/9 蘋果🍏	8/23 香蕉🍌		
8/10 (二)	水餃蛋花湯	水餃 蛋 白菜 油蔥酥	燕麥飯	米+燕麥		擔仔麵	韭菜 肉絲 關廟麵 蛋
8/24 (二)			壽喜燒	肉片+秀珍菇+香菇+百頁豆腐+柴魚			
			新鮮蔬菜	韭菜花+蛋			
			藥膳湯	藥膳包+素鴨肉			
			時令水果	8/10 芭樂🍌	8/24 紅龍果🍉		
8/11 (三)	小肉豆 玉米濃湯	肉豆 玉米粒 馬鈴薯 紅蘿蔔 蛋	燕麥飯	米+燕麥		板條肉絲湯	板條 肉絲 韭菜 油蔥酥
8/25 (三)			粉蒸肉	肉絲+芋頭+蒸粉+蔥花			
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇+蒜頭			
			筍絲肉絲湯	筍絲+肉絲+蔥花			
			時令水果	8/11 紅龍果🍉	8/25 木瓜🍌		
8/12 (四)	鍋燒意麵	意麵 火鍋丸 蛋 白菜 肉絲	燕麥飯	米+燕麥		黑糖饅頭 麥茶	椰奶 西米露 花生 芋頭圓 地瓜圓 杯子蛋糕
8/26 (四)			客家小炒	肉燥+豆乾+乾魷魚+蒜頭+豆鼓+芹菜			
			新鮮蔬菜	毛豆+紅蘿蔔丁+馬鈴薯丁+玉米粒+蛋			
			紫菜蛋花湯	紫菜+蛋+蔥花			
			時令水果	8/12 香蕉🍌	8/26 蘋果🍏		
8/13 (五)	清粥小菜	白飯 肉鬆海苔 菜脯 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻		榨菜肉絲麵	肉絲 榨菜絲 關廟麵 油蔥酥
8/27 (五)			樹子蒸魚	樹子+虱目魚肉+蔥花			
			新鮮蔬菜	小黃瓜+木耳絲+蒜頭+黑輪			
			白蘿蔔香菇丸湯	白蘿蔔+香菇丸			
			時令水果	8/13 蘋果🍏	8/27 芭樂🍌		

園長核章：

餐點設計：李緣惠