

台南市私立麻豆樂人幼兒園 110 年 12 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
12/1 (三)	翡翠魚粥	白飯 菠菜 魷仔魚	麥片飯	米+麥片		關東煮	白蘿蔔 紅蘿蔔 香菇丸 玉米 黑輪 米血
12/15 (三)			木耳榨菜炒肉絲	木耳絲+榨菜絲+肉絲+蔥			
12/29 (三)			新鮮蔬菜	毛豆+紅蘿蔔丁+馬鈴薯丁+玉米粒+蛋			
			豆腐味噌湯	小魚乾+豆腐+味噌+柴魚+蔥花			
			時令水果	香蕉🍌	柳丁🍊	蘋果🍏	
12/2 (四)	海鮮拉麵	拉麵 白菜 肉絲 蛤蜊	麥片飯	米+麥片		白木耳甜湯	白木耳 蓮子 枸杞 紅棗 杯子蛋糕 麥茶
12/16 (四)			滷冬瓜	冬瓜+肉絲+薑絲			
12/30 (四)			新鮮蔬菜	白花菜+香菇+蒜頭+蔥段			
			大黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸			
			時令水果	蘋果🍏	柳丁🍊	香蕉🍌	
12/3 (五)	雲吞蛋花湯	雲吞 白菜 蛋	芝麻飯	飯+芝麻		米粉肉絲湯	米粉 肉絲 韭菜 蝦米
12/17 (五)			蒸蛋	蛋+香菇+蟹肉棒			
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇+蒜頭			
			清蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲+蒜苗			
			時令水果	香蕉🍌	蘋果🍏		
12/6 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶 吐司 牛奶	麥片飯	米+麥片		鮮肉包 紫菜蛋花湯	鮮肉包 紫菜 蛋 蔥花
12/20 (一)			瓜仔肉末	絞肉+醬瓜+蔥花			
			新鮮蔬菜	高麗菜+胡蘿蔔絲+蒜頭			
			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲			
			時令水果	橘子	柳丁		
12/7 (二)	滑蛋肉絲粥	白飯 肉絲 蛋 蔥	麥片飯	米+麥片		味噌拉麵	味噌 拉麵 肉絲 魚板 白菜
12/21 (二)			雙菇燒豆腐	豆腐+香菇+杏鮑菇+洋蔥+肉絲+蔥			
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇+蒜頭			
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋+蔥花			
			時令水果	柳丁	蘋果🍏		
12/8 (三)	玉米濃湯餃	玉米粒 太白粉 蛋 水餃	麥片飯	米+麥片		綠豆薏仁湯	綠豆 大薏仁
12/22 (三)			咖哩豬肉燴飯	白飯+豬肉片+馬鈴薯+紅蘿蔔+咖哩塊			
			青菜豆腐湯	白菜+豆腐+蛋			
			時令水果	蘋果🍏	橘子🍊		
12/9 (四)	鍋燒意麵	意麵 香菇丸 白菜 肉絲	麥片飯	米+麥片		擔仔麵	肉絲 麵條 韭菜 油蔥酥
12/23 (四)			打拋豬肉	絞肉+四季豆+番茄+九層塔+蔥花			
			新鮮蔬菜	大白菜+香菇+扁魚+蝦米+紅蘿蔔絲			
			冬菜粉絲湯	冬粉+肉絲+冬菜+薑絲			
			時令水果	蘋果🍏	柳丁🍊		
12/10 (五)	皮蛋瘦肉粥	白飯 皮蛋 鹹蛋 肉絲 蔥花	地瓜飯	米+地瓜		海鮮粥	白飯 蛤蜊 花枝 大骨湯
12/24 (五)			客家小炒	絞肉+豆干+乾魷魚+豆蔭+芹菜			
			新鮮蔬菜	小黃瓜+木耳絲+紅蘿蔔			
			金針肉絲湯	金針花+肉絲+蔥			
			時令水果	香蕉🍌	柳丁🍊		
12/13 (一)	肉羹麵	麵條 肉羹丸 筍絲	芝麻飯	飯+芝麻		黑糖饅頭 麥茶	黑糖饅頭 麥茶
12/27 (一)			麻婆豆腐	絞肉+豆腐+豆瓣醬+蒜頭+蔥花			
			新鮮蔬菜	番茄+蛋+蔥			
			養生時蔬湯	高麗菜+紅蘿蔔+洋蔥+香菇+蔥			
			時令水果	香蕉🍌	蘋果🍏		
12/14 (二)	香菇肉燥拉麵	香菇 拉麵 絞肉 白菜	麥片飯	米+麥片		豆仁牛奶仙 草凍	八寶豆 仙草 牛奶
12/28 (二)			豬肉燴飯	肉片+空心菜+沙茶醬+蒜頭			
			玉米蛋花湯	玉米+蛋+蔥花			
			時令水果	柳丁🍊	蘋果🍏		

園長核章：

餐點設計：李緣惠