

台南市私立麻豆樂人幼兒園 111 年 1 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	
1/3 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	麥片飯	米+麥片	奶皇包 麥茶	奶皇包 麥茶	
1/17 (一)			麻婆豆腐	豆腐+絞肉+豆瓣醬+蔥花			
			新鮮蔬菜	高麗菜+蒜頭+紅蘿蔔絲			
			清蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲+蒜苗			
			時令水果	香蕉 🍌			番茄
1/4 (二)	滑蛋麵線	麵線 蛋	麥片飯	米+麥片	蝦米米粉湯	米粉 肉絲 蝦米 韭菜	
1/18 (二)			醬爆肉絲	洋蔥+肉絲+蔥			
			新鮮蔬菜	大白菜+香菇+扁魚+蝦米+紅蘿蔔絲			
			大黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸			
			時令水果	橘子 🍊			柳丁 🍊
1/5 (三)	翡翠魚粥	白飯 波菜 魷仔魚 魚板	麥片飯	米+麥片	椰奶西米露	椰奶 西米露 地瓜 芋頭	
1/19 (三)			油豆腐滷肉	絞肉+油豆腐+蒜頭+滷包+蔥			
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇+蒜頭			
			藥膳湯	藥膳包+素鴨肉			
			時令水果	香蕉 🍌			蓮霧 🍑
1/6 (四)	蘿蔔糕蛋花 湯	蘿蔔糕 白菜 蛋 油蔥酥	麥片飯	米+麥片	榨菜肉絲麵	榨菜 肉絲 關廟麵	
1/20 (四)			豬肉燴飯	肉片+空心菜+沙茶醬+蒜頭			
			百菇大骨湯	大骨+金針菇+秀珍菇+香菇+蔥			
			時令水果	番茄 🍅			蘋果 🍏
1/7 (五)	雞蓉玉米粥	白飯 雞胸肉 玉米 蛋	芝麻飯	飯+芝麻	鍋燒雞絲麵	雞絲麵 火鍋丸 白菜 蛋	
1/21 (五)			芋頭蒸肉	芋頭丁+絞肉+蒸肉粉+洋蔥			
			新鮮蔬菜	白花菜+香菇+蒜頭			
			蘿蔔香菇丸湯	白蘿蔔+紅蘿蔔+香菇丸			
			時令水果	番茄 🍅			蘋果 🍏
1/10 (一)	肉羹麵	麵條 肉羹 蛋 筍絲	麥片飯	米+麥片	鮮肉包 紫菜蛋花湯	鮮肉包 紫菜 蛋 蔥花	
1/24 (一)			瓜仔肉末	絞肉+醬瓜+蔥			
			新鮮蔬菜	菜豆+木耳絲+紅蘿蔔			
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋+蔥花			
			時令水果	香蕉 🍌			橘子 🍊
1/11 (二)	清粥小菜	白飯 海苔肉鬆 菜圃 蛋	香腸炒飯	白飯+香腸+紅蘿蔔+高麗菜+洋蔥+蛋	擔仔麵	肉絲 麵條 韭菜 油蔥酥	
1/25 (二)			味噌豆腐湯	味噌+豆腐+洋蔥丁+小魚乾			
			時令水果	柳丁			橘子 🍊
1/12 (三)	鍋燒意麵	意麵 白菜 火鍋丸 肉絲 蛋	地瓜飯	米+地瓜	白木耳甜湯	白木耳 枸杞 紅棗	
1/26 (三)			無骨雞排	雞胸肉+地瓜粉			
			新鮮蔬菜	青江菜+杏鮑菇+蒜頭			
			金針肉絲湯	金針花+肉絲+蔥			
			時令水果	蓮霧 🍑			柳丁 🍊
1/13 (四)	肉燥拉麵	拉麵 絞肉 白菜 魚板	白醬通心麵	通心麵+絞肉+綠花椰菜+奶油白醬+蒜頭+紅蘿蔔+蘑菇	水煮蛋 白菜魚丸湯	蛋 白菜 小魚丸	
1/27 (四)			雞肉湯	雞胸肉+蒜頭+蔥			
			時令水果	香蕉 🍌			蘋果 🍏
1/14 (五)	蔬菜粥	白飯 高麗菜 香菇 紅蘿蔔絲 蔥花	芝麻飯	飯+芝麻	綠豆薏仁湯	綠豆 薏仁	
1/22 (六補)			壽喜燒肉	肉片+秀珍菇+香菇+百頁豆腐+蒜頭			
1/28 (五)			新鮮蔬菜	紅蘿蔔+蛋+蔥花			
			玉米蛋花湯	玉米粒+蛋			
			時令水果	香蕉 🍌			蘋果 🍏
				蛋糕 麥茶	杯子蛋糕 麥茶		

園長核章：

餐點設計：李緣惠