

台南市私立麻豆樂人幼兒園 111 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		中午午餐		下午點心	
	餐點	食材	餐點	食材	餐點	食材
2/7 (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
2/21 (一)			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🍌 番茄		
2/8 (二)	皮蛋瘦肉粥	皮蛋 鹹蛋 肉絲 蔥花	麥片飯	米+麥片	榨菜肉絲麵	肉絲 榨菜 絲 關廟麵
2/22 (二)			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		
			時令水果	棗子🍎 香蕉🍌		
2/9 (三)	水餃蛋花湯	水餃 蛋 白菜	麥片飯	米+麥片	綠豆薏仁湯	綠豆 薏仁
2/23 (三)			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🍎		
2/10 (四)	擔仔麵	肉絲 韭菜 廟麵 蝦米	麥片飯	米+麥片	蝦米米粉湯	蝦米 肉絲 米粉 韭菜
2/24 (四)			木耳榨菜炒肉絲	木耳絲+榨菜絲+肉絲+蔥		
			新鮮蔬菜	白花菜+香菇+紅蘿蔔+蔥花		
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋+蔥花		
			時令水果	芭樂🍌 蘋果🍎		
2/11 (五)	雲吞蛋花湯	雲吞 蛋 白菜	芝麻飯	飯+芝麻	水煮蛋 白菜魚丸湯	蛋 白菜 小魚丸
2/25 (五)			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🍌		
2/14 (一)	肉羹麵	魚羹丸 廟麵 筍絲	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+秀珍菇		
			味噌豆腐湯	豆腐+味噌+蔥花+小魚乾		
			時令水果	橘子🍊		
2/15 (二)	翡翠肉絲粥	菠菜 肉絲 白飯	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🍎		
2/16 (三)	蘿蔔粿湯	菜頭粿 白菜 油蔥酥 蛋	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🍌		
2/17 (四)	鍋燒意麵	意麵 白菜 火鍋丸 蛋	麥片飯	米+麥片	椰奶西米露	椰奶 西米露 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🍎		
2/18 (五)	清粥小菜	清粥 海苔肉鬆 菜脯 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	豆仁牛奶仙 草凍	八寶豆 仙草 牛奶
			筍乾肉燥	絞肉+筍乾+薑+蒜頭		
			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