

財團法人天主教方濟各會附設台南市私立麻豆樂人幼兒園 111 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 (五) | 肉燥拉麵 | 白菜 拉麵 蛋 肉絲 | 麥片飯 | 米+麥片 | 雞蓉玉米粥 | 雞肉 玉米 白飯 蛋 |
| 4/15 (五) | | | 麵筋滷肉 | 麵筋+肉絲 | | |
| 4/29 (五) | | | 新鮮蔬菜 | 白花菜+香菇+蔥 | | |
| | | | 紫菜魚丸湯 | 紫菜+小魚丸+蔥花 | | |
| | | | 時令水果 | 芭樂  蘋果  | | |
| 4/18 (一) | 什錦麵 | 高麗菜 紅蘿蔔 肉絲 關廟麵 | 麥片飯 | 米+麥片 | 綠豆薏仁湯 | 綠豆 大薏仁 |
| | | | 南瓜燒肉 | 南瓜+肉絲+蒜頭+蔥花 | | |
| | | | 新鮮蔬菜 | 韭菜花+木耳+蛋+蒜頭 | | |
| | | | 花生大骨湯 | 花生+大骨 | | |
| | | | 時令水果 | 蘋果  鳳梨  | | |
| 4/19 (二) | 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 |
| | | | 壽喜燒肉 | 肉片+香菇+百頁豆腐+秀珍菇+蔥花 | | |
| | | | 新鮮蔬菜 | 菜豆+秀珍菇 | | |
| | | | 黃瓜香菇丸湯 | 大黃瓜+香菇丸 | | |
| | | | 時令水果 | 茂谷甘  芭樂  | | |
| 4/6 (三) | 蔬菜肉絲粥 | 高麗菜 肉絲 蛋 | 芝麻飯 | 飯+芝麻 | 關東煮 生日蛋糕 | 白蘿蔔 香菇丸 黑輪米血 蛋糕 杯子蛋糕 |
| 4/20 (三) | | | 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 | 金珍菇+肉絲+豆苗 | | |
| | | | 時令水果 | 鳳梨  蘋果  | | |
| 4/7 (四) | 鍋燒意麵 | 意麵 火鍋丸 蛋 白菜 | 麥片飯 | 米+麥片 | 海鮮粥 | 白飯 芹菜 蛤蜊 蟹肉棒 筍絲 |
| 4/21 (四) | | | 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 (五) | 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 |
| 4/22 (五) | | | 粉蒸肉 | 芋頭+肉絲+蒸粉+蔥 | | |
| | | | 新鮮蔬菜 | 青江菜+秀珍菇+蒜頭 | | |
| | | | 虱目魚湯 | 虱目魚+芹菜+蒜頭酥 | | |
| | | | 時令水果 | 鳳梨  蘋果  | | |
| 4/11 (一) | 吐司 牛奶 | 鮮奶吐司 草莓果醬 牛奶 | 白飯 | 白飯 | 擔仔麵 | 韭菜 肉絲 蛋 關廟麵 |
| 4/25 (一) | | | 醬燒肉絲 | 肉絲+蜜汁醬+蒜頭+金針菇 | | |
| | | | 金針肉絲湯 | 金針花+肉絲+蔥花 | | |
| | | | 時令水果 | 蘋果  西瓜  | | |
| 4/12 (二) | 清粥小菜 | 白飯 海苔肉鬆 紅蘿蔔 蛋 | 麥片飯 | 米+麥片 | 奶黃包 小兔子包 麥茶 | 奶黃包 小兔子包 麥茶 |
| 4/26 (二) | | | 咖哩雞肉燴飯 | 雞胸肉+馬鈴薯+紅蘿蔔+咖哩塊 | | |
| | | | 玉米蛋花湯 | 玉米粒+蛋花 | | |
| | | | 時令水果 | 芭樂  鳳梨  | | |
| 4/13 (三) | 雲吞羹 | 雲吞 筍絲 蛋 蔥花 | 芝麻飯 | 飯+芝麻 | 麵線糊 | 紅麵線 筍絲 魚羹丸 木耳 扁魚 |
| 4/27 (三) | | | 芥藍燴肉絲 | 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 | 西瓜  蘋果  | | |
| 4/14 (四) | 翡翠魷仔魚粥 | 白飯 菠菜 魷仔魚 蛋 肉絲 | 麥片飯 | 米+麥片 | 鍋燒雞絲麵 | 雞絲麵 火鍋丸 白菜 蛋 |
| 4/28 (四) | | | 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 | 芭樂  蘋果  | | |

園長核章：



餐點設計：翁瑛媛