

財團法人天主教方濟各會附設臺南市私立麻豆樂人幼兒園 111年05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
5/3 (二)	吐司、牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	麥片飯	米+麥片	雞絲麵	雞絲麵 白菜 肉絲 火鍋丸
			麻婆豆腐	豆腐+絞肉+豆瓣醬+蔥花		
			新鮮蔬菜	芹菜+豆皮+蒜頭+秀珍菇		
			大黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸		
			時令水果	西瓜		
5/17 (二)	水餃羹	水餃 筍絲 蛋	麥片飯	米+麥片	奶黃包 冬奶	奶黃包 冬瓜 牛奶
5/31 (二)			無骨雞排	雞胸肉+地瓜粉		
			新鮮蔬菜	芹菜+豆皮+蒜頭+秀珍菇		
			大黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸		
			時令水果	西瓜 蘋果		
5/4 (三)	皮蛋瘦肉粥	白飯 皮蛋 肉絲 鹹蛋	高麗菜炒米粉	高麗菜+米粉+肉絲+蝦米+香菇+蔥	蝦米米粉湯	蝦米、肉絲 米粉、韭菜 蛋糕 杯子蛋糕
5/18 (三)			紫菜魚丸蛋花湯	紫菜+魚丸+蛋花+蔥花		
			時令水果	木瓜 西瓜		
5/5 (四)	滑蛋麵線	麵線 蛋	麥片飯	米+麥片	綠豆薏仁湯	綠豆 薏仁
5/19 (四)			打拋豬肉	絞肉+敏豆+番茄+九層塔+蔥		
			新鮮蔬菜	小黃瓜+木耳+黑輪		
			豆腐味噌湯	豆腐+味噌+蔥花+小魚乾		
			時令水果	柳丁 蘋果		
5/6 (五)	擔仔麵	肉絲 韭菜 關廟麵 蝦米	麥片飯	米+麥片	牛奶仙草凍	牛奶 仙草汁 八寶豆
5/20 (五)			蒼蠅頭	絞肉+韭菜花+豆鼓+蒜頭		
			新鮮蔬菜	絲瓜+蛋+薑絲		
			藥膳湯	素鴨肉+藥膳包		
			時令水果	鳳梨 西瓜		
5/9 (一)	肉羹麵	肉羹丸 關廟麵 蛋 筍絲	麥片飯	米+麥片	味噌拉麵	味噌 拉麵 肉絲 白菜 魚板
5/23 (一)			客家小炒	豆干+肉絲+乾魷魚+豆鼓+蒜頭+芹菜		
			新鮮蔬菜	菜豆+蒜頭+秀珍菇		
			冬菜粉絲湯	冬粉+冬菜+肉絲+薑絲		
			時令水果	蘋果 小玉		
5/10 (二)	魚片粥	白飯 虱目魚肉 芹菜 薑絲 蒜酥	麥片飯	米+麥片	鮮肉包 紫菜蛋花湯	鮮肉包 紫菜 蛋 蔥花
5/24 (二)			蜜汁燒肉	蜜汁醬+肉絲+金針菇+蔥花		
			新鮮蔬菜	青江菜+秀珍菇+蒜頭		
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋		
			時令水果	木瓜 柳丁		
5/11 (三)	雲吞蛋花湯	雲吞 蛋 白菜	麥片飯	米+麥片	香菇拉麵	絞肉 拉麵 香菇 白菜
5/25 (三)			三杯雞	雞腿丁+薑片+蒜頭+九層塔+杏鮑菇		
			新鮮蔬菜	韭菜花+蛋+木耳+蒜頭		
			豬血湯	豬血+韭菜+酸菜絲+蔥		
			時令水果	木瓜 蘋果		
5/12 (四)	鍋燒意麵	意麵 白菜 火鍋丸 肉絲 蛋	麥片飯	米+麥片	關東煮	白蘿蔔 小貢丸 黑輪 米血
5/26 (四)			木耳榨菜炒肉絲	木耳絲+榨菜絲+肉絲+蔥		
			新鮮蔬菜	冬白菜+金針菇+扁魚		
			白蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔+貢丸+大骨		
			時令水果	蘋果 小玉		
5/13 (五)	蔬菜肉絲粥	白飯 高麗菜 肉絲 蔥花	麥片飯	米+麥片	木耳養生湯	白木耳 蓮子 枸杞 紅棗
5/27 (五)			樹子蒸虱目魚肉	虱目魚肉+破布子+薑絲		
			新鮮蔬菜	洋蔥+蛋		
			花生大骨湯	大骨+花生+玉米塊+香菇+紅蘿蔔		
			時令水果	柳丁 蘋果		
5/16 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	香腸炒飯	白飯+香腸絞肉+高麗菜+蛋+蔥+紅蘿蔔	榨菜肉絲麵	肉絲 榨菜絲 關廟麵
5/30 (一)			蛤蜊冬瓜湯	蛤蜊+冬瓜+薑絲		
			時令水果	蘋果 鳳梨		