

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06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
6/14 (二)	翡翠銀魚粥	菠菜 銀魚 白飯 蛋	麥片飯	米+麥片	奶黃包 冬奶	奶黃包 冬瓜 牛奶
6/28 (二)			瓜仔肉末	絞肉+醬瓜+蔥		
			新鮮蔬菜	高麗菜+香菇+蒜頭+紅蘿蔔		
			蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔+貢丸		
			時令水果	西瓜	蘋果	
6/1 (三)	肉羹麵	筍絲 肉羹丸 關廟麵	麥片飯	米+麥片	蝦米米粉湯	蝦米 肉絲 米粉 韭菜
6/15 (三)			客家小炒	肉絲+豆干+乾魷魚+豆鼓+芹菜		
6/29 (三)			新鮮蔬菜	絲瓜+金針菇+薑絲		
			花瓜香菇雞肉湯	雞胸肉+香菇+花瓜+薑		
			時令水果	蘋果	西瓜	
6/2 (四)	皮蛋瘦肉粥	白飯 皮蛋 肉絲 鹹蛋 蔥	麥片飯	米+麥片	紅豆薏仁湯	紅豆 薏仁
6/16 (四)			壽喜燒	肉片+秀珍菇+香菇+百頁豆腐+柴魚		
6/30 (四)			新鮮蔬菜	小黃瓜+木耳+蒜頭+黑輪		
			豆腐味噌湯	豆腐+味噌+蔥花+小魚乾		
			時令水果	鳳梨	蘋果	
	鍋燒意麵	意麵 火鍋丸 蛋 白菜	白飯	白飯	板條肉絲湯	板條 肉絲 韭菜 蝦米
6/17 (五)			香腸炒飯	香腸絞肉+高麗菜+蛋+蔥+紅蘿蔔絲		
			白菜魚丸湯	白菜+魚丸+蔥花		
			時令水果	西瓜		
6/6 (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
6/20 (一)			蜜汁燒肉	肉絲+蜜汁醬+金針菇+高麗菜		
			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	
6/7 (二)	清粥小菜	清粥 海苔肉鬆 菜脯 蛋	白飯	白飯	味噌拉麵	味噌 拉麵 肉絲 白菜
6/21 (二)			海產粥	虱目魚肉+肉絲+蛤蜊+麻筍+香菇+		
				蟹肉棒+芹菜+蒜頭酥+薑絲		
			時令水果	西瓜		
6/8 (三)	蘿蔔糕湯	蘿蔔糕 蛋 油蔥酥 白菜	麥片飯	米+麥片	椰奶西米露	椰奶 西米露 地瓜圓 芋頭圓 生日蛋糕 杯子蛋糕
6/22 (三)			滷肉車輪	絞肉+車輪+香菇		
			新鮮蔬菜	四季豆+木耳+蒜頭		
			鮮蔬菇菇湯	高麗菜+肉絲+秀珍菇+金針菇		
			時令水果	西瓜	蘋果	
6/9 (四)	蔬菜肉絲粥	白飯 高麗菜 肉絲 蔥花	麥片飯	米+麥片	牛奶仙草凍	牛奶 仙草汁 八寶豆
6/23 (四)			紅燒獅子頭	肉丸+大白菜+柴魚+醬油+太白粉		
			新鮮蔬菜	韭菜花+黑輪+蒜頭		
			紫菜香菇丸湯	紫菜+香菇丸+蛋花+蔥花		
			時令水果	蘋果	香蕉	
6/10 (五)	海鮮拉麵	海鮮 拉麵 白菜 魚板 蛋	麥片飯	米+麥片	虱目魚粥	白飯 虱目魚 蒜頭酥 芹菜
6/24 (五)			豬肉燴飯	豬肉片+空心菜+沙茶醬+蒜頭		
			白蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔+貢丸+大骨		
			時令水果	香蕉		
6/13 (一)	滑蛋細麵	細麵 蛋	麥片飯	米+麥片	榨菜肉絲麵	肉絲 榨菜絲 關廟麵
6/27 (一)			麻婆豆腐	絞肉+豆腐+豆瓣醬+蔥		
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇+蒜頭		
			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲		
			時令水果	西瓜	鳳梨	

園長核章:

園長蘇慧雀

餐點設計:翁瑛媛