

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08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	
8/1 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	燕麥飯	米+燕麥		鮮肉包 紫菜蛋花湯	鮮肉包 紫菜 蛋 蔥花	
8/15 (一)			醬爆肉絲	洋蔥+肉絲+蔥段				
8/29 (一)			新鮮蔬菜	高麗菜+蒜頭+香菇				
			豬血湯	豬血+韭菜+蔥花+酸菜絲				
			時令水果	香蕉🍌	蘋果🍏	芭樂🍌		
8/2 (二)	翡翠魚粥	菠菜 魷仔魚 肉絲 白飯	燕麥飯	米+燕麥		蝦米米粉湯	蝦米 肉絲 米粉 韭菜	
8/16 (二)			蜜汁燒肉	蜜汁醬+絞肉+洋蔥+蔥花				
8/30 (二)			新鮮蔬菜	芹菜+豆皮+秀珍菇				
			大黃瓜香菇湯	大黃瓜+香菇丸				
			時令水果	紅龍果🍉	香蕉🍌			
8/3 (三)	蘿蔔糕湯	菜頭糕 白菜 油蔥酥 蛋	燕麥飯	米+燕麥		雞蓉玉米粥 慶生會	雞肉玉米 蛋、白飯 生日蛋糕 杯子蛋糕	
8/17 (三)			豬肉燴飯	豬肉+空心菜+沙茶醬+蒜頭				
8/31 (三)			白蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔+貢丸				
			時令水果	芭樂🍌	蘋果🍏			
8/4 (四)	香菇肉燥拉麵	香菇 肉絲 拉麵 白菜	燕麥飯	米+燕麥		紅豆薏仁湯	紅豆 薏仁	
8/18 (四)			滷味拼盤	肉絲+豆乾+海帶結+黑輪+香菇丸				
			新鮮蔬菜	四季豆+蒜頭+秀珍菇				
			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲				
			時令水果	香蕉🍌	芭樂🍌			
8/5 (五)	滑蛋粥	蛋 肉絲 白飯 高麗菜 蔥花	白飯	白飯		玉米濃湯	玉米粒 馬鈴薯 紅蘿蔔 洋蔥 蛋	
8/19 (五)			醬燒雞肉	雞肉+洋蔥+蒜頭+壽喜燒醬+蔥段				
			新鮮蔬菜	牛番茄+蛋+蔥				
			豆腐味噌湯	豆腐+味噌+蔥花+小魚乾				
			時令水果	紅龍果🍉	木瓜🍌			
8/8 (一)	肉羹麵	筍絲 肉羹丸 油麵	海鮮湯拌飯	高麗菜+筍絲+紅蘿蔔+肉絲+香菇+ 蛤蜊+魚丸+魚板+芹菜		黑糖饅頭 麥茶	黑糖饅頭 麥茶	
8/22 (一)			時令水果	蘋果🍏	香蕉🍌			
8/9 (二)	水餃蛋花湯	水餃 蛋 白菜 油蔥酥	燕麥飯	米+燕麥		擔仔麵	韭菜 肉絲 關廟麵 蛋	
8/23 (二)			壽喜燒	肉片+秀珍菇+香菇+百頁豆腐+柴魚				
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇+蒜頭				
			藥膳湯	藥膳包+素鴨肉				
			時令水果	芭樂🍌	紅龍果🍉			
8/10 (三)	貢丸冬粉湯	貢丸 冬粉 油蔥酥	燕麥飯	米+燕麥		板條肉絲湯	板條 肉絲 韭菜 油蔥酥	
8/24 (三)			油豆腐滷肉	油豆腐+肉燥+蒜頭+油蔥酥				
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇+蒜頭				
			筍絲肉絲湯	筍絲+肉絲+蔥花				
			時令水果	紅龍果🍉	木瓜🍌			
8/11 (四)	鍋燒意麵	意麵 火鍋丸 蛋 白菜 肉絲	燕麥飯	米+燕麥		椰奶 西米露	椰奶 西米露 芋頭圓 地瓜圓	
8/25 (四)			三杯雞	雞腿丁+蒜頭+薑片+九層塔				
			新鮮蔬菜	小黃瓜+蒜頭+黑輪				
			紫菜蛋花湯	紫菜+蛋+蔥花				
			時令水果	香蕉🍌	蘋果🍏			
8/12 (五)	清粥小菜	白飯 肉鬆海苔 菜脯 蛋	香腸炒飯	白飯		榨菜肉絲麵	肉絲 榨菜絲 關廟麵 油蔥酥	
8/26 (五)				香腸絞肉+高麗菜+蛋+蔥				
			蔬菜什錦湯	高麗菜+香菇+肉絲				
			時令水果	蘋果🍏	芭樂🍌			

園長核章：



餐點設計：翁瑛媛