

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 11 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
11/1 (二)	肉羹麵	麵條 肉羹 筍絲	麥片飯	米+麥片		鮮肉包 紫菜蛋花湯	鮮肉包 紫菜 蔥花 蛋
11/15 (二)			豬肉燴飯	肉片+空心菜+沙茶醬+蒜頭			
11/29 (二)			玉米蛋花湯	玉米+蛋+蔥花			
			時令水果	香蕉	水梨		
11/2 (三)	水餃蛋花湯	水餃 蛋 小白菜	麥片飯	米+麥片		海鮮粥	白飯 蛤蜊 芹菜 肉絲
11/16 (三)			回鍋肉	高麗菜+肉絲+烤肉醬			
11/30 (三)			新鮮蔬菜	青江菜+香菇+蒜頭			
			番茄蛋花湯	牛番茄+蛋+蔥花			
			時令水果	蘋果	芭樂		
11/3 (四)	鍋燒意麵	意麵 白菜 火鍋丸 蛋	麥片飯	米+麥片		紅豆薏仁湯	紅豆 薏仁
11/17 (四)			壽喜燒	肉片+香菇+秀珍菇+百頁豆腐+壽喜燒醬			
			新鮮蔬菜	莧菜+魷仔魚+蒜頭			
			貢丸粉絲湯	冬粉+貢丸+肉絲			
			時令水果	蘋果	蘋果		
11/4 (五)	滑蛋麵線	蛋 麵線 香油	芝麻飯	米+芝麻		味噌拉麵	味噌 拉麵 肉絲 魚板 白菜
11/18 (五)			芋頭蒸肉	芋頭丁+絞瘦肉+蒸肉粉			
			新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪+蒜頭			
			虱目魚湯	虱目魚肉+薑絲+芹菜			
			時令水果	水梨	蘋果		
11/7 (一)	玉米雞肉粥	白米 蔥花 雞肉 玉米粒 蛋	芝麻飯	米+芝麻		銀絲卷 冬瓜茶	銀絲卷 冬瓜茶
11/21 (一)			肉絲炒雙菇	肉絲+杏鮑菇+香菇+蠔油+蔥花			
			新鮮蔬菜	高麗菜+香菇			
			蘿蔔香菇丸湯	白蘿蔔+香菇丸+香菜			
			時令水果	芭樂	香蕉		
11/8 (二)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	麥片飯	米+麥片		椰奶西米露	椰奶西米露 芋頭圓 地瓜圓
11/22 (二)			金瓜醬燒	肉絲+南瓜塊+蒜頭			
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇+蒜頭			
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋+蔥花			
			時令水果	蘋果	柳橙		
11/9 (三)	蔬菜魚片粥	白米 虱目魚肉 薑絲 芹菜	麥片飯	米+麥片		擔仔麵	肉絲 麵條 韭菜 油蔥酥
11/23 (三)			洋蔥雞柳	雞肉絲+洋蔥+蔥+醬油			
			新鮮蔬菜	牛番茄+蛋			
			大補湯	大補包+素鴨肉			
			時令水果	芭樂	柳橙		
11/10 (四)	榨菜肉絲麵	榨菜絲 關廟麵 肉絲 蔥	麥片飯	米+麥片		水煮蛋 白菜魚丸湯	蛋 白菜 小魚丸 生日蛋糕 杯子蛋糕
11/24 (四)			豆薯蒸肉餅	豆薯+絞肉+蔥花+蒜頭+薑末+洋蔥			
			新鮮蔬菜	洋蔥+蛋+紅蘿蔔絲			
			金針肉絲湯	金針花+肉絲			
			時令水果	蘋果	香蕉		
11/11 (五)	蘿蔔糕蛋花湯	蘿蔔糕 小白菜 蛋	白飯	米		冬粉肉絲湯	冬粉 肉絲 貢丸 冬菜
11/25 (五)			鹹魚炒飯	鹹魚+肉絲+高麗菜+蛋+蔥花+洋蔥			
			大黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸			
			時令水果	香蕉	蘋果		
11/14 (一)	皮蛋瘦肉粥	白米 皮蛋 鹹蛋 肉絲	芝麻飯	米+芝麻		麵線糊	紅麵線 扁魚 魚羹 筍絲
11/28 (一)			蜜汁燒肉	肉絲+蜜汁醬+金針菇			
			新鮮蔬菜	三色豆+蛋			
			青菜豆腐湯	小白菜+豆腐			
			時令水果	水梨	蘋果		

園長核章：

園長蘇慧雀

餐點設計:Lisa