

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 112 年 01 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
1/3 (二)	吐司、牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	麥片飯	米+麥片		蝦米米粉湯	米粉 肉絲 蝦米 韭菜
1/17 (二)			麻婆豆腐	豆腐+絞肉+豆瓣醬+蔥花			
1/31 (二)			新鮮蔬菜	高麗菜+蒜頭+秀針菇			
	蔬菜粥	白飯、高麗菜 香菇、紅蘿蔔 絲	大黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸			
			時令水果	香蕉	柳丁		
1/4 (三)	滑蛋麵線	麵線 蛋	麥片飯	米+麥片		椰奶西米露 慶生會	椰奶 西米露 地瓜圓 芋頭圓 生日蛋糕 杯子蛋糕
1/18 (三)			醬爆肉絲	洋蔥+肉絲+蔥			
			新鮮蔬菜	大白菜+香菇+扁魚+蝦米+紅蘿蔔絲			
			清蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲+蒜苗			
			時令水果	橘子	柳丁		
1/5 (四)	翡翠魚粥	白飯 波菜 魷仔魚	麥片飯	米+麥片		鮮肉包 玉米濃湯	鮮肉包 玉米粒 馬鈴薯 紅蘿蔔 洋蔥、蛋
1/19 (四)			油豆腐滷肉	絞肉+油豆腐+蒜頭+蔥			
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇+蒜頭			
			大補湯	大補包+素鴨肉			
			時令水果	香蕉	蓮霧		
1/6 (五)	蘿蔔糕蛋花 湯	蘿蔔糕 白菜 蛋 油蔥酥	芝麻飯	飯+芝麻		榨菜肉絲麵	榨菜 肉絲 關廟麵
			豬肉燴飯	肉片+空心菜+沙茶醬+蒜頭			
			百菇大骨湯	大骨+金針菇+秀珍菇+香菇+蔥			
			時令水果	番茄	蘋果		
1/7 (六)	雞蓉玉米粥	白飯 雞肉 玉米 蛋	芝麻飯	飯+芝麻		鍋燒雞絲麵	雞絲麵 火鍋丸 白菜 蛋
1/9 (一)			蜜汁燒肉	蜜汁醬+絞肉+蔥+洋蔥			
			新鮮蔬菜	青江菜+杏鮑菇+蒜頭			
			蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔+貢丸			
			時令水果	番茄	蘋果		
1/10 (二)	肉羹麵	麵條 肉羹 蛋 筍絲	麥片飯	米+麥片		黑糖饅頭 麥茶	黑糖饅頭 麥茶
			壽喜燒肉	肉片+金針菇+香菇+百頁豆腐+蒜頭			
			新鮮蔬菜	菜豆+木耳絲+紅蘿蔔			
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋+蔥花			
			時令水果	柳丁	橘子		
1/11 (三)	清粥小菜	白飯 海苔肉鬆 菜脯蛋	鹹魚炒飯	鹹魚+肉絲+高麗菜+蛋+蔥花+洋蔥		擔仔麵	肉絲 麵條 韭菜 油蔥酥
			味噌豆腐湯	味噌+豆腐+洋蔥丁+小魚乾			
			時令水果	柳丁	橘子		
1/12 (四)	鍋燒意麵	意麵 白菜 火鍋丸 蛋	麥片飯	米+麥片		白木耳甜湯	白木耳 枸杞 紅棗 蓮子
			無骨雞排	雞胸肉+地瓜粉			
			新鮮蔬菜	花椰菜+香菇+蒜頭			
			金針肉絲湯	金針花+肉絲+蔥			
			時令水果	蓮霧	柳丁		
1/13 (五)	肉燥拉麵	拉麵 絞肉 白菜 魚板	芝麻飯	飯+芝麻		水煮蛋 白菜魚丸湯	蛋 白菜 小魚丸
			豆薯蒸肉餅	豆薯+絞肉+蔥花+蒜頭+薑末+洋蔥			
			新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪			
			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲			
			時令水果	香蕉	蘋果		
1/16 (一)	蔬菜粥	白飯、香菇 高麗菜、紅蘿 蔔絲 土司、牛奶	芝麻飯	飯+芝麻		綠豆薏仁湯	綠豆 薏仁
1/30 (一)			瓜仔肉	絞肉+醬瓜+蔥			
			新鮮蔬菜	紅蘿蔔+蛋+蔥花			
			白菜豬肝湯	白菜+豬肝+薑絲			
			時令水果	香蕉	蘋果		

園長核章：

餐點設計:Lisa